BRAUN

Multiquick 5

MR 550 Buffet



www.braun.com

Type 4191

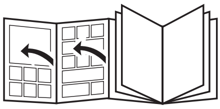
Braun Infolines

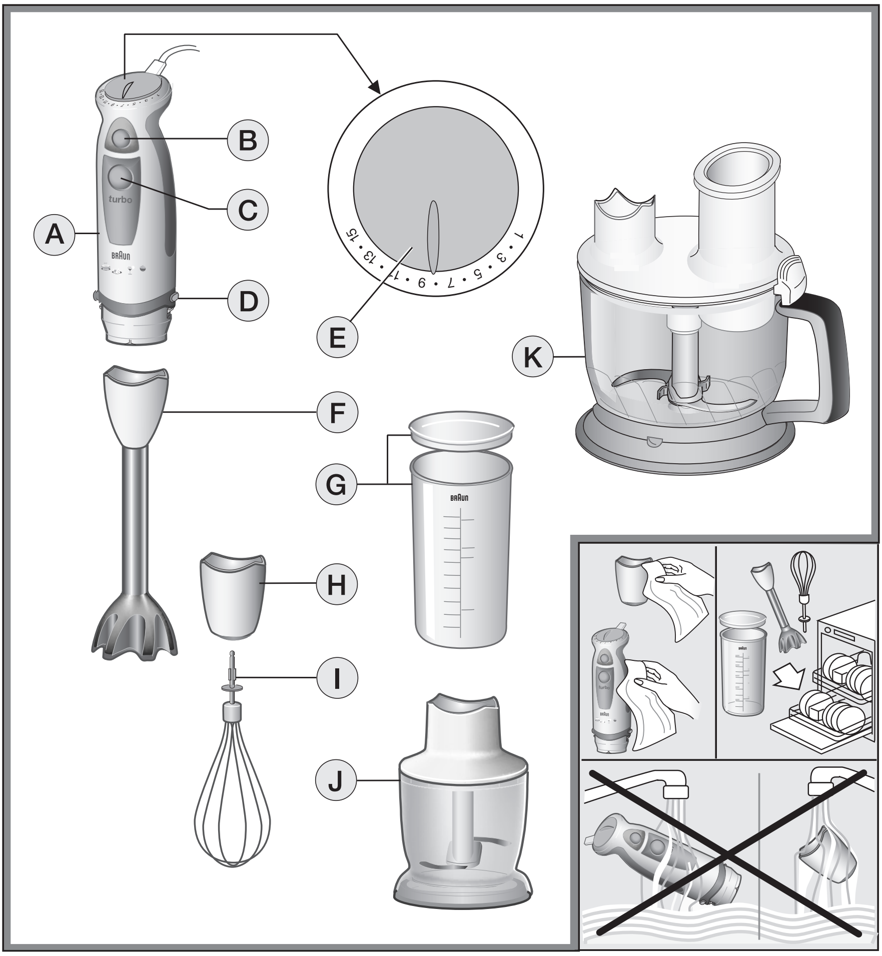
DE/AT	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
CH	**08 44 - 88 40 10**
UK	**0800 783 7010**
IE	**1 800 509 448**
FR	**0 800 944 802**
BE	**0 800 14 592**
PL	**801 127 286** **801 1 BRAUN**
CZ	**221 804 335**
SK	**02/5710 1135**
HU	**(06-1) 451-1256**
HR	**091 66 01 777**
SI	**080 2822**
RO	**021-224.00.47**
TR	**0 800 261 63 65**
RU	**8 800 200 20 20**
UA	**0 800 505 000**
HK	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

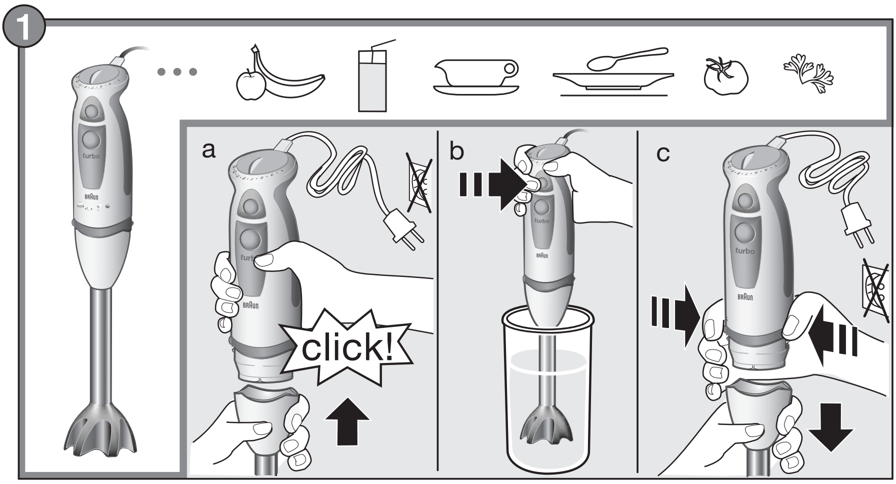
Internet:
www.braun.com
www.service.braun.com

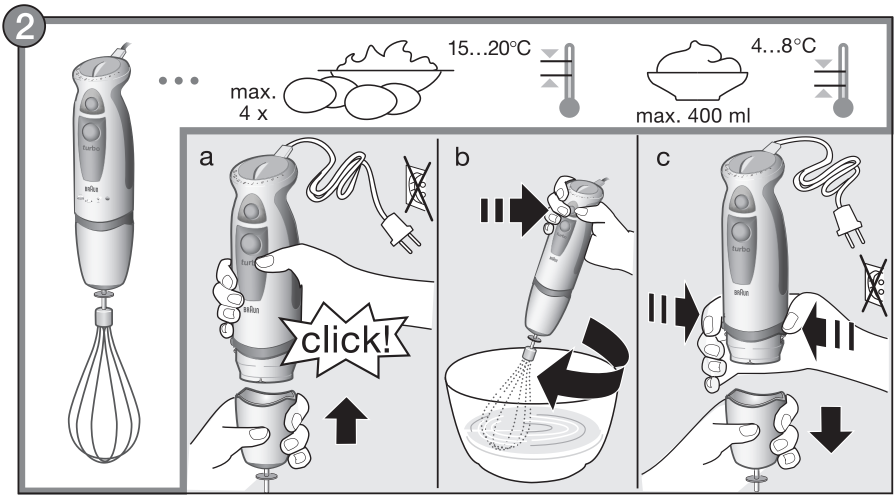
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

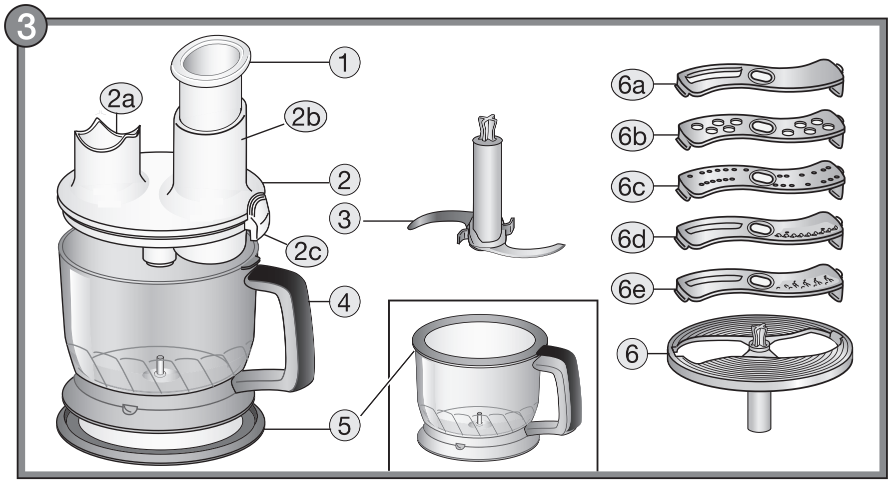
92291005/V-12
DE/UK/FR/PL/CZ/SK/HU/HR/SL/RO/MD/TR/
RU/UA/BG/Arab



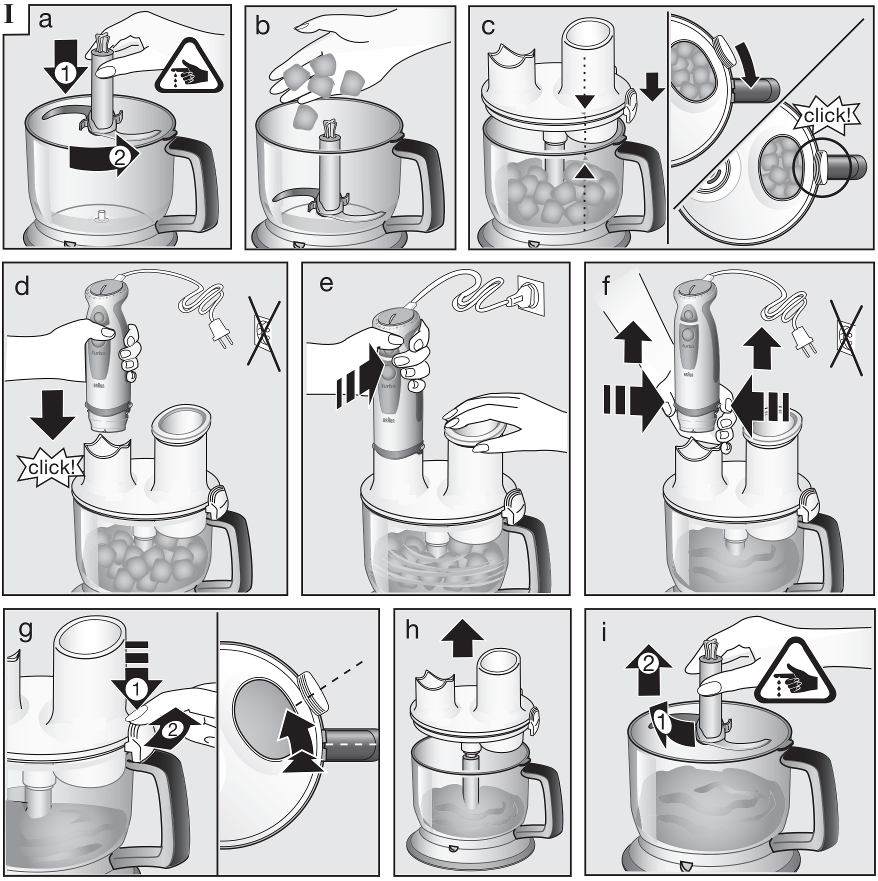

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
turbo
BRAUN
1 3 5 7 9 11 13 15


1
a
b
c
click!


2
max.
4 x
15…20°C
4…8°C
max. 400 ml
a
b
c
click!



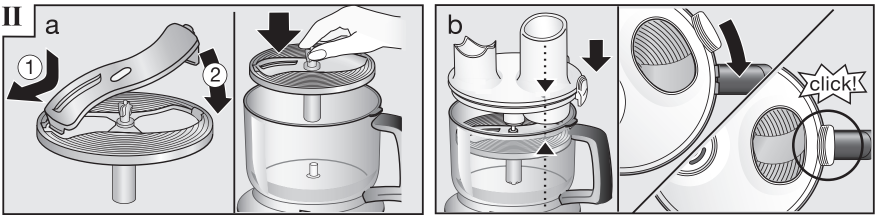
I

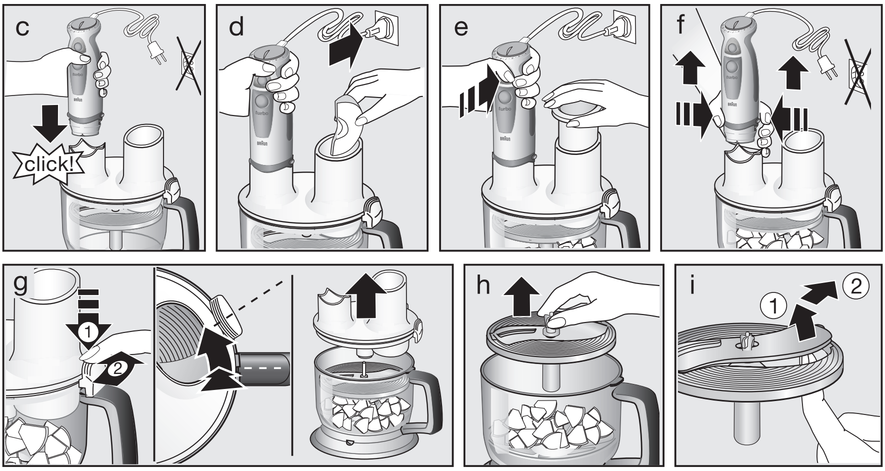


j

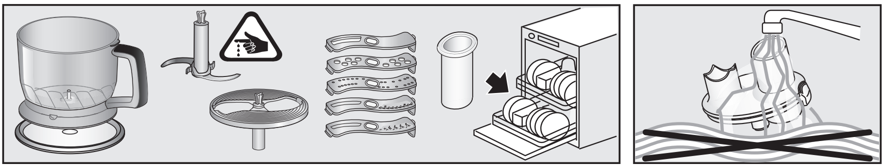
	1cm	1cm									
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 15	1 - 15	8 - 15	8 - 15	6 - 9		
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

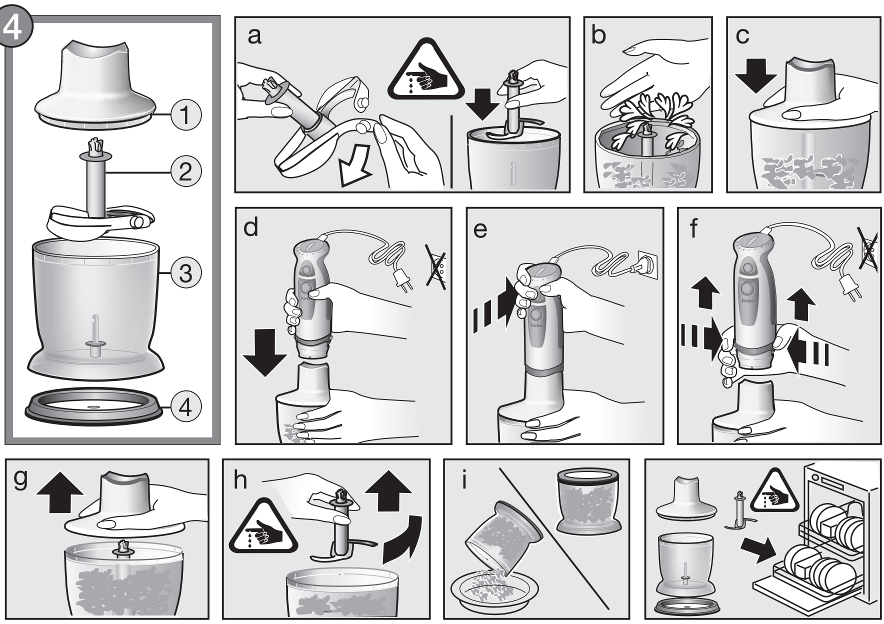
II





j									Parmesan
6a	1 - 7	1 - 7	9 - 11	6 - 9	9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	
6b 6c	1 - 7	1 - 7			9 - 15	7 - 9	6 - 9	9 - 15	turbo
6d 6e	7 - 9	7 - 9			3 - 5	7 - 9	7 - 9	7 - 9	





j		Parmesan							
	1cm	1cm							+ 25 ml
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g
sec.	10	20	5	5	5	10	5	10	45
	7 - 15	15	1 - 15		1 - 15	1 - 15	1	1	
turbo		+5 sec turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo	turbo

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht
Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Die Messer und Einsätze (6a–6e) sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, insbesondere wenn Sie ihn in heiße Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.
- Weder das Motorteil Ⓐ noch das Getriebeteil Ⓗ für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Der Messbecher Ⓖ ist nicht mikrowellengeeignet.
- Das <u>Multifunktions-Zubehör</u> Ⓙ darf nur betrieben werden, wenn die Verriegelung (2c) eingerastet ist und der Stopfer (1) sich im Einfüllschacht (2b) befindet.
- Zum Einfüllen in den Einfüllschacht (2b) stets den Stopfer, keine anderen Gegenstände benutzen.
- Schalten Sie immer das Gerät aus, bevor Sie den Deckel (2) abnehmen.
- Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Arbeitsbehälter (4) ist nicht mikrowellengeeignet.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

Ⓐ Motorteil
Ⓑ Ein-/Ausschalter für variable Geschwindigkeit
Ⓒ Turbo-Schalter
Ⓓ Drucktasten zum Lösen der Einsätze
Ⓔ Stufenloser Geschwindigkeitsregler
Ⓕ Pürierstab
Ⓖ Messbecher mit luftdicht schließendem Deckel
Ⓗ Getriebeteil für Schlagbesen
Ⓘ Schlagbesen
Ⓙ Multifunktions-Zubehör (FP)
Ⓚ Zerkleinerer (HC)

Einstellen der Geschwindigkeit

Wird der Schalter Ⓑ betätigt, entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers Ⓔ. Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitung.
Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit erreichen Sie mit dem Turbo-Schalter Ⓒ. Er kann auch für kraftvolle Momentschaltungen eingesetzt werden, ohne dass der Geschwindigkeitsregler betätigt werden muss.
Je nach Anwendung werden folgende Einstellungen empfohlen:

Stabmixer	1...turbo
Schlagbesen	3...15
Multifunktions-Zubehör	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil (j)
Zerkleinerer	siehe Verarbeitungstabellen im Bildteil (j)

So bedienen Sie Ihren Braun Stabmixer ①

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milch-Shakes.
a) Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓕ setzen und einrasten lassen.
b) Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und erst dann mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten.
c) Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und den Pürierstab abziehen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher Ⓖ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen ②

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.
a) Schlagbesen Ⓘ in das Getriebeteil Ⓗ stecken, anschließend das Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
b) Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ einschalten.
c) Zum Abnehmen die beiden Drucktasten Ⓓ drücken und das Getriebeteil abziehen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse ...
- benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers,
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.

<u>Schlagsahne:</u>
Maximal 400 ml gekühlte Sahne verwenden (min. 30 % Fettgehalt, 4–8 °C).
Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit (Stufe «1») und erhöhen Sie diese während des Schlagens langsam auf Stufe «15».

<u>Eischnee:</u>
Maximal 4 Eiweiße schlagen.
Beginnen Sie mit einer mittleren Geschwindigkeit (Stufe «7») und erhöhen Sie diese während des Schlagens auf Stufe «15».

So verwenden Sie das Multifunktions-Zubehör ③

1 Stopfer
2 Deckel
2a Kupplung für Motorteil
2b Einfüllschacht
2c Verriegelung

3 Messer
4 Arbeitsbehälter
5 Rutschfester Stützdeckel (dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters)
6 Einsatzträger für Schneid-/Raspelzubehör
6a Schneideinsatz
6b Raspeleinsatz (grob)
6c Raspeleinsatz (fein)
6d Julienne-Einsatz (viereckig)
6e Julienne-Einsatz (dreieckig)

Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt **I** mit Verarbeitungstabelle j)

Das Messer (3) eignet sich hervorragend zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln etc.
Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

Bitte beachten: Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von extrem hartem Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide) geeignet.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden,
- Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen,
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

a) Vor dem Einsetzen des Messers (3) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaft anfassen. Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (4) setzen und leicht drehen, damit es einrastet. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (5) setzen.
b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
c) Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
d) Motorteil Ⓐ auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Stopfer (1) in den Einfüllschacht (2b) setzen.
e) Schalter Ⓑ oder Ⓒ betätigen und mit der anderen Hand den Arbeitsbehälter festhalten.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten Ⓓ betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
h/i) Messer zunächst etwas drehen, dann vorsichtig herausnehmen. Anschließend können Sie das verarbeitete Gut entnehmen.

Mixen leichter Teige

Sie können das Messer (3) auch für das Mixen leichter Teige verwenden (z.B. Pfannkuchenteig oder Fertigmischungen für bis zu 250 g Mehl).
Bei Pfannkuchenteig, z. B, zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen. Turbo-Schalter Ⓒ drücken und den Teig mixen, bis er glatt ist.

Schneid-/Raspelzubehör

(siehe Bildteil **II** mit Verarbeitungstabelle j)

Mit dem Schneideinsatz (6a) können Sie z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilze, Äpfel, Möhren, Radieschen, rohe Kartoffeln, Zucchini oder Kohl schneiden.

Mit den Raspeleinsätzen (6b, 6c) können Sie z.B. Äpfel, Möhren, rohe Kartoffeln, Rote Beete, Kohl oder Käse (weich bis mittelhart) raspeln. Die Julienne-Scheiben (6d, 6e) schneiden Gemüse in Streifen. Die Schneid- und Raspeleinsätze sollten vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

a) Einsatz (6a–6e) in den Einsatzträger (6) einsetzen und einrasten lassen. Einsatzträger auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und drehen, damit er hörbar einrastet.
b) Beim Aufsetzen des Deckels (2) muss sich die Verriegelung (2c) rechts neben dem Handgriff befinden. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Verriegelung hörbar über dem Handgriff einrastet.
c) Motorteil auf die Kupplung (2a) setzen und einrasten lassen. Geschwindigkeit entsprechend der Verarbeitungstabelle (j) einstellen.
d) Das zu verarbeitende Gut in den Einfüllschacht geben. Nie bei laufendem Gerät in den Einfüllschacht greifen. Immer den Stopfer (1) verwenden.
e) Zum Einschalten des Motorteils Schalter Ⓑ oder Ⓒ betätigen.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten Ⓓ betätigen, um das Motorteil abzunehmen. Stopfer entnehmen.
g) Zum Abnehmen des Deckels die Verriegelung (2c) gedrückt halten und den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu lösen.
h) Entnehmen Sie zuerst den Einsatzträger, dann das verarbeitete Gut. Zum Entnehmen der Einsätze (6a – 6e) aus dem Einsatzträger, drücken Sie das nach unten ragende Ende des Einsatzes nach oben.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer ④

1 Oberteil
2 Messer
3 Arbeitsbehälter
4 Stützdeckel

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.
Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) den Turbo-Schalter Ⓒ.

Bitte beachten: Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...
– großes Gut in Stücke schneiden,
– Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
– alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Für beste Ergebnisse die in der Verarbeitungstabelle (j) empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen beachten.

Hacken und Zerkleinern
a) Vor dem Einsetzen des Messers (2) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (3) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen. Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (4) setzen.
b) Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
c) Oberteil (1) auf den Arbeitsbehälter setzen.

d) Das Motorteil Ⓐ in das Oberteil (1) stecken, bis es einrastet.
e) Motorteil mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
f) Nach Gebrauch die Drucktasten Ⓓ betätigen, um das Motorteil abzunehmen.
g) Oberteil abnehmen.
h) Messer vorsichtig herausnehmen.
i) Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Das Motorteil und das Getriebeteil für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Deckel (2) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden, darf aber weder in Wasser getaucht noch im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.
Wir empfehlen, die Julienne-Einsätze direkt nach dem Gebrauch zu reinigen, um zu verhindern, dass Lebensmittelreste in den Zwischenräumen zurückbleiben. Messer und Einsätze (6a–6e) sollten vorsichtig in die Spülmaschine gelegt werden.
Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie spülen.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)
- BC: Zerkleinerer, ideal für das Zerkleinern großer Mengen sowie das Zubereiten von Shakes, leichten Teigen und das Zerkleinern von Eiswürfeln.
- Wandhalter

Rezept-Beispiele

Mayonnaise (Stabmixer verwenden)
200–250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Messbecher stellen und den Turbo-Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert.
Ohne auszuschalten den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Vanille-Honig-Pflaumen
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(verwenden Sie den Zerkleinerer Ⓚ bei Geschwindigkeit «turbo»)
Füllen Sie 60 g cremigen Honig und 50 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 30 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Änderungen vorbehalten.



Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution
Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

-  The blades and the tools (6a–6e) are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning or storing.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
- Do not hold the motor part Ⓐ, nor the whisk gearbox Ⓗ under running water, nor immerse them in water.
- The beaker Ⓖ is not microwave-proof.
- Before operating the food preparation attachment Ⓙ, make sure that the lid interlock (2c) is properly clicked in and that the pusher (1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (1) into the filling tube during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (2).
- The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (4) is not microwave-proof.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch for variable speed
Ⓒ Turbo switch
Ⓓ Release buttons
Ⓔ Variable speed regulator
Ⓕ Blender shaft
Ⓖ Measuring beaker with air-tight lid
Ⓗ Whisk gearbox
Ⓘ Whisk
Ⓙ Food preparation (FP) attachment
Ⓚ Chopper (HC)

Setting the speed

When activating switch Ⓑ, the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator Ⓔ. The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be.
For maximum processing speed, press the turbo switch Ⓒ. You may also use the turbo switch for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Depending on your application, we recommend the following speed settings:

Handblender	1... turbo
Whisk	3... 15
Food preparation attachment	see speed tables in picture sections (j)
Chopper	see speed tables in picture sections (j)

How to operate your handblender ①

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes:

a) Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓕ until it locks.
b) Introduce the handblender vertically into the vessel, then press switch Ⓑ or turbo switch Ⓒ.
c) To release the blender shaft after use, press buttons Ⓓ and pull it off.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓖ, and just as well in any other vessel. When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

How to operate your whisk ②

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts:

a) Insert the whisk Ⓘ into the whisk gearbox Ⓗ, then insert the motor part Ⓐ into the gearbox until it locks.
b) Place the whisk in a vessel and only then, press switch Ⓑ to operate it.
c) To release, press buttons Ⓓ and pull off the gearbox. Then pull the whisk out of the gearbox.

For best results ...

- use a wide bowl rather than the beaker
- move the whisk clockwise, holding it slightly inclined

Whipped cream:
Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4–8 °C).
Start with a low speed setting «1» and while whipping, increase the speed to setting «15».

Egg snow:
Only whip up to 4 egg whites.
Start with a medium speed setting «7» and while beating, increase the speed to setting «15».

How to operate your food preparation (FP) attachment ③

1 Pusher
2 Lid
2a Coupling for motor part
2b Filling tube
2c Lid interlock
3 Blade
4 Bowl
5 Anti-slip base (also serves as a lid)
6 Tool holder
6a Slicing tool
6b Shredding tool (coarse)
6c Shredding tool (fine)
6d Julienne tool (rectangular)
6e Julienne tool (triangular)

Chopping

(see picture section **I** with processing table j)

The blade (3) is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.
For chopping hard goods, use the turbo switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat

a) Carefully remove the plastic cover from the blade (3). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the bowl (4) and give it a turn to lock into place. Always place the bowl on the anti-slip base (5).
b) Place the food in the chopper bowl.
c) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
d) Insert the motor part Ⓐ into the coupling (2a) until it locks. Make sure the pusher is in place.
e) To operate, press switch Ⓑ or Ⓒ on the motor part and take hold of the bowl with your other hand.
f) After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part. Remove the pusher.
g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid (2) counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
h/i) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed food.

Mixing light dough

Using the blade (3), you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250 g flour.
For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch Ⓒ, mix the batter until smooth.

Slicing / shredding

(see picture section **II** with processing table j)

Using the slicing tool (6a), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.
Using the shredding tools (6b, 6c), you can shred e.g. apples, carrots, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).
The Julienne tools (6d, 6e) cut food into strips.
These tools should be handled with care to avoid injury.

a) Place a tool (6a–6e) into the tool holder (6) and snap into position. Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give it a turn to lock into place.
b) Attach the lid (2) onto the bowl with the interlock (2c) positioned next to the bowl handle. To lock the lid, turn it clockwise so that the interlock engages with a «click» above the handle.
c) Insert the motor part into the coupling until it locks. Select speed settings according to recommendations in picture (j).
d) Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher (1) to feed in food.

e) Press switch Ⓑ or Ⓒ on the motor part to operate.
f) After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
g) Pressing the lid interlock (2c), turn the lid counter-clockwise to unlatch it and lift it up.
h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool (6a–6e), push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

How to operate your chopper attachment ④

1 Upper part
2 Blade
3 Chopper bowl
4 Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chilis (with water), carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.
When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the turbo switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...
– pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chillies,
– remove stems from herbs, shell nuts,
– remove bones, tendons and gristle from meet.

For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing table (j).

Chopping
a) Carefully remove the plastic cover from the blade (2). Caution: The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (3). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (4).
b) Place the food in the chopper bowl.
c) Put the upper part (1) on the chopper bowl.
d) Insert the motor part Ⓐ into the upper part (1) until it locks into place.
e) Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
f) After use, press buttons Ⓓ to remove the motor part.
g) Then remove the upper part.
h) Carefully take out the blade.
i) Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl.

Cleaning the appliance

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gearbox Ⓗ with a damp cloth only. The lid (2) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
We recommend cleaning the Julienne tools immediately after use to prevent food remaining in the gaps. Blades and tools (6a–6e) should be placed carefully in the dishwasher.
When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)
• BC: Chopper attachment, perfectly suited for chopping large quantities as well as for preparing shakes, making light doughs and crushing ice cubes.
• Wall mount

Recipe examples

Mayonnaise (use handblender)
200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste
Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the turbo switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Vanilla-Honey-Prunes
(as a pancake stuffing or spread)
(use the chopper attachment Ⓚ, speed «turbo»)
Fill 60 g creamy honey and 50 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 30 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.
Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention
Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

• Les lames et les outils (6a–6e) sont très coupants ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
• Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales, sensorielles et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver hors de portée des enfants.
• Cet appareil a été conçu pour la préparation de quantités domestiques classiques.
• Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
• Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
• Durant l'utilisation du mixeur dans des liquides chauds, ne pas immerger le pied

mixeur ou le retirer du liquide lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas passer le bloc moteur Ⓐ ni le système d'entraînement du fouet Ⓗ sous l'eau, ni les plonger dans l'eau.
- Le bol mesureur Ⓖ ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Avant d'utiliser le kit d'accessoires de préparation Ⓙ, vérifier que le couvercle (2c) et le poussoir (1) sont bien en place
- Ne pas insérer d'autres instruments que le poussoir (1) et le tube de remplissage du bol (2b) pendant l'utilisation.
- Toujours éteindre l'appareil avant de retirer le couvercle (2).
- Le couvercle (2) peut être nettoyé à l'eau claire, mais ne pas l'immerger sous l'eau, ni le laver au lave vaisselle.
- Le bol (4) ne peut être utilisé dans un four à micro-ondes.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par les Centres de Service Agréés Braun. Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur marche/arrêt pour utilisation avec le variateur de vitesses
Ⓒ Touche turbo
Ⓓ Bouton de déverrouillage des accessoires
Ⓔ Variateur de vitesses électronique
Ⓕ Pied mixeur
Ⓖ Bol mesureur avec couvercle hermétique
Ⓗ Système d'entraînement du fouet
Ⓘ Fouet métal
Ⓙ Kit d'accessoires de préparation (FP)
Ⓚ Hachoir (HC)

Utilisation des vitesses

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ, la vitesse correspond à celle sélectionnée avec le variateur de vitesses électronique Ⓔ. Plus la vitesse sélectionnée est élevée, plus les résultats sont rapides. Cependant, la vitesse maximum ne peut être atteinte qu'en appuyant sur la touche turbo Ⓒ. Vous pouvez aussi utiliser la fonction turbo pour utiliser le maximum de puissance de manière instantanée sans avoir à faire de changement sur le variateur de vitesses électronique.
Selon le type d'utilisation, nous vous recommandons l'utilisation des vitesses suivantes :

Pied mixeur	1…turbo
Fouet métal	3…15
Kit d'accessoires	se référer aux dessins (j)
Hachoir	se référer aux dessins (j)

Comment utiliser votre mixeur ①

Le mixeur est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, aliments pour bébé, ainsi qu'à celle des boissons mixées et milk-shakes:

a) Insérez le bloc moteur Ⓐ dans le pied mixeur Ⓕ jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
b) Introduisez verticalement le mixeur dans le récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ ou sur la touche turbo Ⓒ.
c) Pour démonter l'accessoire pied mixeur, appuyez sur le bouton Ⓓ et retirez le pied mixeur.

Vous pouvez utiliser le mixeur dans le bol mesureur Ⓖ, aussi bien que dans d'autres récipients. Si vous utilisez le mixeur directement dans une casserole pendant la cuisson, retirez-la d'abord du feu pour protéger votre mixeur de toute chaleur excessive.

Comment utiliser le fouet métal ②

Utilisez le fouet métal uniquement pour fouetter la crème, monter les blancs en neige, mixer gâteaux, mousselines et desserts réalisés à base de préparations:

a) Insérez le fouet métal Ⓘ dans le système d'entraînement du fouet Ⓗ, puis insérez le bloc moteur Ⓐ dans le système d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
b) Introduisez le fouet métal dans un récipient et ensuite seulement appuyez sur la touche marche/arrêt Ⓑ pour le faire fonctionner.
c) Pour démonter l'accessoire fouet métal après l'utilisation, appuyez sur le bouton Ⓓ et retirez le système d'entraînement. Ensuite, retirez le fouet métal du système d'entraînement.

Pour de meilleurs résultats ...
- ne pas utiliser le bol mesuveur, mais un bol plus grand,
- déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.

Crème fouettée
Fouettez jusqu'à 400 ml de crème fraîche (min 30% de matière grasse, 4–8 °C) Commencez à vitesse basse « 1 », puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à « 15».

Oeufs en neige
Fouettez jusqu'à 4 blancs d'oeufs à la fois. Commencez à vitesse moyenne « 7 », puis, tout en fouettant, augmentez la vitesse jusqu'à « 15 ».

Comment utiliser le kit d'accessoires de préparation ③

1 Poussoir
2 Couvercle
2a Fixation pour bloc moteur
2b Tube pour remplissage du bol
2c Système de fermeture du couvercle
3 Couteaux
4 Bol
5 Base anti-dérapante (sert aussi de couvercle)
6 Disque de soutien des accessoires
6a Accessoire pour émincer
6b Accessoire pour râper (épais)
6c Accessoire pour râper (fin)
6d Accessoire à Julienne (rectangulaire)
6e Accessoire à Julienne (triangulaire)

Hacher

(Voir image partie **I** dans la notice j)

Les couteaux (3) sont tout à fait adaptés pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes des carottes, des noix, des amandes. Pour hacher des aliments durs (exemple: grains de café et fromages à pâte dure), utiliser la fonction turbo Ⓒ.
Remarque : Ne hachez pas des aliments extrêmement durs, tels que noix de muscade, grains de café et autres grains.

Avant de hacher …
- découper la viande, le fromage, les oignons, les herbes, les carottes, les piments,
- enlever les tiges et dénoyauter les aliments,
- enlever les os, tendons et nerfs de la viande.

a) Enlever avec précaution le plastique des couteaux (3). Attention : les lames sont très tranchantes! Manipulez-les toujours en tenant la partie supérieure en plastique. Placer les couteaux sur l'axe central du bol (4) et faites-les pivoter jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (5).
b) Mettez les aliments dans le bol.
c) Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un «clic» de fermeture au niveau de la poignée.
d) Insérer le bloc moteur Ⓐ dans le système de fixation pour bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche (2a). S'assurer que le poussoir est bien en place.
e) Appuyer sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ du bloc moteur pour la mise en marche. Maintenir le bloc moteur avec une main et le bol avec l'autre.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
g) Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle (2) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévérouiller et l'enlever.
h/i) Retirer le couteau avec précaution en les tournant et les tirant, avant d'enlever les aliments préparés.

Mixer des pâtes légères

En utilisant les couteaux (3), vous pouvez mélanger des pâtes légères comme la pâte à crêpes ou pâte à gateaux ayant une base de 250 g de farine.
Pour la pâte à crêpes par exemple, verser d'abord les liquides dans le bol, ajouter ensuite la farine, puis les oeufs. Appuyer sur la touche turbo Ⓒ, mélanger la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Emincer / Râper

(Voir image partie **II** dans la notice j)

En utilisant l'accessoire pour émincer (6a), vous pouvez couper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes et des choux.
En utilisant l'accessoires pour râper (6b, 6c), vous pouvez râper des concombres, des oignons, des champignons, des pommes, des carottes, des radis, des courgettes, du fromage et des choux. L'accessoire à Julienne (6d, 6e) coupe les aliments en lamelles.
Ces accessoires coupants doivent être manipulés avec précaution afin d'éviter coupures et blessures.

a) Placer l'accessoire (6a – 6e) dans le disque de soutien des accessoires (6) jusqu'au clic. Le placer sur l'axe central du bol et le faire pivoter jusqu'à sa mise en place.
b) Placer le couvercle (2) sur le bol en plaçant le système de fermeture près de la poignée du bol (2c). Pour fermer le couvercle du bol, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un «clic» de fermeture au niveau de la poignée
c) Insérer le bloc moteur sur le système d'entraînement (2a) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Sélectionner les vitesses en suivant les recommandations données dans (j).
d) Remplir le bol avec les aliments à hacher. Ne pas remplir le bol pendant le fonctionnement de l'appareil. Toujours utiliser le poussoir (1) pour remplir le bol de nourriture.
e) Appuyer sur le bouton Ⓑ ou Ⓒ) sur le bloc moteur pour mettre en fonctionnement.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur. Enlever le poussoir.
g) Appuyer sur le système de fermeture (2c) pour enlever le couvercle. Vous pouvez ensuite enlever le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le dévérouiller.
h) Enlever le disque de soutien des accessoires avant d'enlever les aliments préparés. Pour enlever les accessoires pour émincer ou râper du disque de soutien, appuyer sur le haut du niveau de la languette métallique à l'extrémité de l'accessoire.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir ④

1 Entraîneur
2 Lame
3 Bol du hachoir
4 Socle anti-déparant

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.
Lorsque vous mixez des aliments durs (fromages secs par exemple), utilisez le bouton turbo Ⓒ.

N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...
– pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment,
– retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.,
– retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

Pour de meilleurs résultats, regardez la vitesse recommandée dans le guide d'utilisation.

Hacher
a) Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (2). Attention : La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (3). Appuyer sur la lame et la faire tourner de 90° pour la mettre en place. Toujours placer le bol sur son socle anti-dérapant (5).
b) Placer les aliments dans le bol du hachoir.
c) Placer l'entraîneur (1) sur le bol du hachoir.
d) Verrouiller le bloc moteur Ⓐ sur l'entraîneur (1).
e) Appuyer sur Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
f) Après utilisation, appuyer sur le bouton Ⓓ pour enlever le bloc moteur.
g) Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
h) Sortir la lame avec le plus grand soin.
i) Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

Nettoyage

Nettoyer le bloc moteur Ⓐ et le système d'entraînement du fouet Ⓗ avec un tissu humide seulement. Le couvercle (2) peut être

rincé sous l'eau du robinet, mais ne doit pas être plongé dans l'eau ou nettoyé au lave-vaisselle.
Nous recommandons de nettoyer l'accessoire à Julienne directement après son utilisation afin d'éviter que des aliments restent agglutinés dans les fentes. Les lames et accessoires (6a–6e) sont à placer avec précaution dans le lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Si vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (ex : les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent s'être colorées. Dans ce cas, enduisez ces parties avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)

- BC : Bol hachoir, parfaitement adapté pour hacher de grandes quantités, pour préparer des milk-shakes, des pâtes légères et piler de la glace.
- Support mural

Exemple de recette

Mayonnaise (utilisation du pied mixeur)
200–250 ml d'huile,
1 oeuf
1 cuillère à soupe de jus de citron ou vinaigre
Sel et poivre
Mettre tous les ingredients dans le bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduire le pied mixeur jusqu'au fond du bol, le mettre en marche (utiliser la touche turbo Ⓒ), tenir le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation.
Ensuite, sans arrêter le mixeur, le bouger doucement de haut en bas jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que la mayonnaise ait épaissi.

Vanille-miel-pruneaux
(Utilisez le hachoir Ⓚ, vitesse : turbo)
Versez 60 g de miel et 50 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 30 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Polski

Nasze produkty zostały zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby spełniać wszelkie wymagania dotyczące jakości, funkcjonalności i estetyki. Gratulujemy udanego zakupu i życzymy dużo zadowolenia z użytkowania nowego urządzenia.

Uwaga
Proszę uważnie i całkowicie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem używania urządzenia.

- Noże i narzędzia (6a–6e) są bardzo ostre! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby řzycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieci powinny być nadzorowane podczas używania urządzenia w celu zapewnienia odpowiedniego bezpieczeństwa.
- To urządzenie zostało stworzone wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze wyłączaj urządzenie, gdy jest pozostawione bez nadzoru, jak również podczas montażu, demontażu lub w trakcie przechowywania.
- Przed włączeniem do sieci należy sprawdzić, czy podane na urządzeniu napięcie znamionowe jest zgodne z napięciem w sieci.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie wprowadzaj i nie wyjmuj przystawek miksera z płynów, szczególnie, gdy płyn jest gorący.
- Nie wprowadzaj bloku silnika Ⓐ, ani przekładni przystawki ubijającej Ⓗ pod strumień wody, ani nie zanurzaj ich w wodzie.
- Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą Ⓖ nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Przed użyciem przystawki siekającej Ⓙ upewnij się, że zamknięcie (2c) jest prawidłowo umiejscowione oraz, że popychacz (1) jest prawidłowo umieszczony.
- Podczas pracy, nie umieszczaj innych akcesoriów oprócz popychacza (1) w otworze wprowadzającym.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed zdjęciem pokrywy przystawki siekającej (2).
- Pokrywa przystawki siekającej (2) może być czyszczona pod strumieniem wody, ale nie wolno zanurzać jej w wodzie lub czyścić w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik przystawki siekającej (4) nie może być używany w kuchenkach mikrofalowych.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają standardy związane z bezpieczeństwem. Naprawianie lub wymiana przewodu zasilającego może być przeprowadzona jedynie przez autoryzowany serwis. Naprawa wykonana przez niewykwalifikowane osoby może doprowadzić do porażenia prądem użytkownika.

Opis

Ⓐ Blok silnika
Ⓑ Przycisk włączony/wyłączony
Ⓒ Przycisk turbo
Ⓓ Przyciski zwalniające
Ⓔ Pokrętło płynnej regulacji prędkości
Ⓕ Przystawka miksująca
Ⓖ Pojemnik do miksowania i odmierzania ze szczelną pokrywą
Ⓗ Przekładnia przystawki ubijającej
Ⓘ Przystawka ubijająca
Ⓙ Przystawka siekająca (FP)
Ⓚ Rozdrabniacz (HC)

Ustawianie prędkości

Po przyciśnięciu przycisku Ⓑ, prędkość pracy urządzenia odpowiada ustawieniu pokrętła płynnej regulacji prędkości Ⓔ. Im większa prędkość, tym szybsze rezultaty.
W celu osiągnięcia maksymalnej prędkości pracy, przyciśnij przycisk turbo Ⓒ. Możesz także używać przycisku turbo dla chwilowej pracy pulsacyjnej, bez potrzeby regulacji prędkości.

W zależności od zastosowania, rekomendujemy następujące ustawienia prędkości:

Przystawka miksująca	1... turbo
Przystawka ubijająca	3... 15
Przystawka siekającazobacz	w tabeli prędkości na rysunkach sekcji (j)
Rozdrabniacz	w tabeli prędkości na rysunkach sekcji (j)

Jak używać przystawki miksującej ①

Przystawka miksująca doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu i pokarmu dla dzieci jak również do mieszania napojów i koktajli mlecznych:

a) Nałóż blok silnika Ⓐ na przystawkę miksującą Ⓕ do usłyszenia kliknięcia.
b) Wprowadź pionowo urządzenie z założoną przystawką miksującą do naczynia, a następnie naciśnij przycisk Ⓑ lub przycisk turbo Ⓒ.
c) Aby po użyciu zdjąć przystawkę miksującą z bloku silnika naciśnij jednocześnie z obu stron przyciski Ⓓ i zdejmij przystawkę.

Możesz używać przystawki miksującej w pojemniku do miksowania Ⓖ, jak również w każdym innym naczyniu. Gdy używasz przystawki miksującej bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, zdejmij najpierw rondel z palnika celem zabezpieczenia urządzenia przed wysoką temperaturą.

Jak używać przystawki ubijającej ②

Możesz używać przystawki ubijającej do przygotowania kremu, ubijania piany z białek jaj oraz do mieszania biszkoptu i gotowych deserów:

a) Umieść przystawkę ubijającą Ⓘ w przekładni przystawki ubijającej Ⓗ, a następnie całość umieść w bloku silnika Ⓐ do usłyszenia kliknięcia.
b) Umieść przystawkę ubijającą w naczyniu i dopiero wtedy naciśnij przycisk Ⓑ celem rozpoczęcia pracy.
c) Aby zdjąć przystawkę naciśnij z obu stron przyciski Ⓓ.

Dla osiągnięcia najlepszych rezultatów ...

- używaj szerokiej miski zamiast pojemnika do miksowania,
- wykonuj urządzeniem ruchy koliste zgodnie z ruchem wskazówek zegara, trzymając je lekko pochylone.

Ubijanie kremu:
Ubijaj maksymalnie 400 ml chłodnego kremu (min. 30 % tłuszczu, 4 – 8 °C)
Rozpocznij pracę na niskiej prędkości «1» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

Ubijanie piany z jajek:
Ubijaj maksymalnie do 4 białek jaj.
Rozpocznij pracę na średniej prędkości «7» i podczas ubijania zwiększaj prędkość do ustawienia «15».

Jak używać przystawki siekającej ③

1 Popychacz
2 Pokrywa pojemnika przystawki siekającej
2a Miejsce przyłączenia bloku silnika
2b Otwór do wprowadzania składników
2c Zamknięcie pokrywy przystawki
3 Ostrze
4 Pojemnik przystawki siekającej
5 Gumowana podstawa pojemnika przystawki siekającej
6 Baza do montowania tarcz
6a Przystawka do krojenia w plasterki
6b Przystawka szatkująca (grube kawałki)
6c Przystawka szatkująca (drobne kawałki)
6d Przystawka Julienne (prostokątne kawałki)
6e Przystawka Julienne (trójkątne kawałki)

Siekanie

(zobacz rysunek **I** w tabeli j)

Ostrze (3) doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów ziemnych, orzechów laskowych, migdałów etc. Do siekania twardych produktów, używaj przycisku turbo Ⓒ.
Nie siekaj wyjątkowo twardych produktów takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed siekaniem ...

- podziel na mniejsze kawałki mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew, chili,
- usuń łodygi z ziół, skorupki orzechów,
- usuń kości, ścięgna i chrząstki z mięsa.

a) Ostrożnie zdejmij plastikową ochronę ostrza (3). Uwaga: ostrze jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj je za część plastikową. Umieść ostrze na bolcu w centralnej części pojemnika (4) i obróć ostrze, aż zaskoczy na bolcu. Pojemnik umieszczaj zawsze na gumowanej podstawie (5).
b) Umieść składniki w pojemniku.
c) Załóż pokrywę (2) na pojemnik tak, aby zamkniecie pokrywy (2c) było umieszczone przy rączce pojemnika. Aby zatrzasnąć pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu usłyszenia kliknięcia w okolicach rączki.
d) Załóż blok silnika Ⓐ na miejsce do tego przeznaczone (2a) do usłyszenia kliknięcia. Upewnij się, że popychacz jest wprowadzony do otworu (2b).
e) Aby rozpocząć pracę, naciśnij przycisk Ⓑ lub Ⓒ na bloku silnika i trzymaj pojemnik przystawki siekającej drugą ręką.
f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski Ⓓ, aby zdjąć blok silnika. Wyjmij popychacz.
g) Naciskając zamknięcie (2c), obróć pokrywę (2) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
h/i) Wyjątkowo ostrożnie wyjmij ostrze poprzez obrócenie i pociągniecie do siebie, przed usunięciem przetworzonego pokarmu.

Mieszanie lekkiego ciasta

Używając ostrza (3), można także mieszać lekkie ciasto, jak rzadkie ciasto naleśnikowe lub ciasto do przygotowania ciastek o zawartości mąki nie większej niż 250 g.
W celu przygotowania ciasta na naleśniki, najpierw wlej produkty płynne do pojemnika, a dopiero potem dodaj mąkę i na końcu jajka. Naciskając przycisk turbo Ⓒ, mieszaj ciasto do uzyskania jednolitej masy.

Krojenie na plastry / ścieranie

(zobacz rysunek **II** w tabeli j)

Używając tarczy do nóż krojący na plasterki (6a), możesz kroić ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewkę, surowe ziemniaki, cukinię, kabaczki. Używając tarczy do nóż ścierający (6b, 6c) możesz ścierać jabłka, marchew, surowe ziemniaki, buraki, kabaczki, ser (miękki lub o średniej twardości).

Przystawki Julienne (6d, 6e) tną pokarm na kawałki. Należy obchodzić się z nimi ostrożnie, by uniknąć skaleczenia.

a) Umieść tarczę (6a–6e) w bazie do montowania tarcz (6). Nałóż bazę do montowania tarcz na bolcu w centalnej części pojemnika (4) i obróć bazę celem poprawnego zamontowania.
b) Nałóż pokrywę (2) na pojemnik, z zamknięciem (2c) umieszczonym w okolicy rączki pojemnika. Aby zablokować pokrywę, obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do usłyszenia kliknięcia w okolicy rączki.
c) Umieść blok silnika w miejscu do tego przeznaczonym. Wybierz odpowiednią prędkość zgodnie z rekomendacjami zawartymi w instrukcji (j).
d) Wprowadź składniki, które mają zostać przetworzone przez otwór do wprowadzania składników. Nigdy nie przepychaj składników ręką przez otwór, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza (1), celem przepychania składników.
e) Naciśnij przycisk Ⓑ lub Ⓒ na bloku silnika.
f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski Ⓓ celem zdjęcia bloku silnika.
g) Naciskając zamknięcie pokrywy (2c), obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę.
h) Zdejmij bazę do montowania tarcz przed wyjęciem przetworzonych składników. Aby usunąć tarczę z bazy, popchnij tarczę od spodu.

Obsługa rozdrabniacza ④

1 Górna część rozdrabniacza
2 Nóż
3 Naczynie rozdrabniacza
4 Podstawka antypoślizgowa/przykrywka

Rozdrabniacz doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, chili (z wodą), marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów, suszonych śliwek itp.
Gdy siekasz twardy pokarm (np. twardy ser) użyj przełącznika turbo Ⓒ.

Uwaga: Nie wolno rozdrabniać wyjątkowo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...
– wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew
– usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
– z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

Dla osignicia najlepszych rezultatów, uywaj prdkoci rekomendowanych w tej instrukcji (j).

Rozdrabnianie
a) Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (2). Uwaga: Nóż (2) jest bardzo ostry! Należy chwytać tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się na środku naczynia rozdrabniacza (3). Nacisnąć nóż i obrócić o 90° aż się zablokuje. Naczynie rozdrabniacza stawiać zawsze na podstawce antypoślizgowej (4).
b) Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
c) Założyć górną część (1) na naczynie rozdrabniacza.
d) Na górną część rozdrabniacza (1) nałożyć blok silnika Ⓐ i nacisnąć aż się zablokuje.
e) Nacisnąć wyłącznik Ⓑ lub Ⓒ, aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza. Nie włączać rozdrabniacza na dłużej niż 2 minuty.
f) Po użyciu, naciśnij jednocześnie przyciski Ⓓ celem zdjęcia bloku silnika.
g) Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
h) Ostrożnie wyjąć nóż.
i) Podstawka antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

Czyszczenie urządzenia

Czyść blok silnika Ⓐ oraz przekładnię przystawki ubijającej Ⓗ wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki. Pokrywa (2) może być czyszczona pod strumieniem wody. Nie może być jednak zanurzana całkowicie w wodzie, ani czyszczona w zmywarce.
Zaleca się czyszczenie przystawek Julienne bezpośrednio po użyciu, by zapobiec osadzaniu się resztek jedzenia. Ostrza i przystawki (6a–6e) należy ostrożnie umieścić w zmywarce.
Gdy przygotowujesz posiłek używając składników barwiących (np. marchwi), plastikowe elementy urządzenia mogą się odbarwić. Przetrzyj te miejsca ściereczką nasączoną olejem roślinnym przed przystąpieniem do procesu czyszczenia.

Akcesoria

(dostępne w serwisowych Braun)

• BC: Urządzenie siekające, iIdealne do siekania dużych ilości ale także dobre do przygotowywania koktajli, delikatnych klusek, kruszenia lodu.

• Uchwyt ścienny

Przykłady przepisów

Majonez (używając przystawki miksującej)
200-250 ml oleju,
1 jajko całe,
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu,
sól i pieprz do smaku
Umieść wszystkie składniki w pojemniku do miksowania Ⓖ w kolejności pokazanej powyżej. Umieść urządzenie z założoną przystawką miksującą w pojemniku. Naciskając przycisk turbo Ⓒ, trzymaj mikser pionowo do momentu, aż warstwa oleju zniknie. Następnie, bez wyłączania urządzenia, powoli wykonuj mikserem ruchy do góry i do dołu, do momentu w którym majonez będzie posiadał klarowną konsystencję.

Wanilia-Miód-Suszone śliwki (jako nadzienie do naleśników lub krem)
(użyj przystawki do siekania Ⓚ, prędkość: «turbo»)
Do pojemnika wlej 60 g płynnego miodu i 50 g suszonych śliwek i siekaj przez 10 sekund, potem dodaj 30 ml wody (z dodatkiem wanilii) i wznów siekanie na 3 sekundy.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.

Česky

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění
Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.

- Nože a nástavce (6a–6e) jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístoj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že nebudou spotřebič používat na hraní.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Vždy odpojte přístroj od sítě, pokud jej budete nechávat bez dozoru a před tím, než jej budete sestavovat, rozebírat, čistit nebo ukládat.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí vytištěné na spodku přístroje souhlasí s napětím v místní síti.
- Obzvláště když používáte ruční mixér v horkých tekutinách, neponořujte ani nevyjímejte nástavec mixéru z tekutiny během doby, kdy je přístroj zapnutý.
- Motorovou jednotku Ⓐ ani převodovku pro šlehací metlu Ⓗ neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Nádobku Ⓖ lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Než zapnete provoz nástavce pro zpracování potravin Ⓙ, ujistěte se, že západka víčka (2c) je správně zaklapnuta a že pěchovátko (1) je na svém místě.
- Během zpracovávání potravin nevkládejte do plnícího otvoru jiné nástroje, než dodávané pěchovátko (1).
- Před sejmutím víčka (2) vždy přístroj vypněte.
- Víčko (2) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale do vody je neponořujte, ani je neumývejte v myčce nádobí.
- Pracovní nádobu (4) lze ne používat v mikrovlnné troubě.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 63 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Popis

Ⓐ Motorová jednotka
Ⓑ Spínač zapnutí/vypnutí regulované rychlosti
Ⓒ Spínač turbo
Ⓓ Tlačítka pro uvolnění pracovních dílů
Ⓔ Regulátor rychlosti
Ⓕ Nástavec s nožem
Ⓖ Odměrná nádobka se vzduchotěsným víčkem
Ⓗ Převodovka pro šlehací metlu
Ⓘ Metla
Ⓙ Nástavec pro zpracování potravin (FP)
Ⓚ Sekací mixér (HC)

Nastavení rychlosti

Aktivací spínače Ⓑ se zvolí rychlost zpracovávání potravin, odpovídající nastavení regulátoru rychlosti Ⓔ. Čím vyšší nastavení, tím rychlejší zpracování a jemnější rozsekání potraviny.

Maximální rychlost však můžete zvolit stisknutím tlačítka turbo Ⓒ. Spínač turbo můžete také použít na rychlé pulzní zvýšení rychlosti, aniž byste museli manipulovat s regulátorem rychlosti.

Podle způsobu použití doporučujeme následující nastavení rychlosti:

Ponorný mixér	1…turbo
Šlehání	3…15
Nástavec pro zpracování potravin	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci (j)
Sekací mixér	viz tabulky rychlostí v obrazové sekci (j)

Použití ponorného mixéru ①

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů:
a) Nasaďte motorový díl Ⓐ na nástavec s nožem Ⓕ tak, až se zaaretuje.
b) Ponořte mixér svisle do nádoby a pak stiskněte spínač Ⓑ nebo spínač turbo Ⓒ.
c) Chcete-li nástavec s nožem po použití uvolnit, stiskněte tlačítka Ⓓ a nástavec vytáhněte.

Ponorný mixér můžete používat spolu s praktickou odměrnou nádobkou Ⓖ, ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém jste vařili, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Použití šlehací metly ②

Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním:
a) Nasaďte šlehací metlu Ⓘ do převodovky Ⓗ a pak nasaďte motorový díl Ⓐ na převodovku tak, až se zajistí.
b) Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač Ⓑ.
c) Chcete-li metlu uvolnit, stiskněte tlačítka Ⓓ a převodovku s metlou vytáhněte. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků ...
- nepoužívejte úzkou sklenici, ale širší nádobku,
- pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček, držte ji přitom mírně nakloněnou.

Šlehačka:
Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4 – 8 °C).
Začněte s nastavením na pomalejší rychlost «1» a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení «15».

Sníh z bílků:
Šlehejte maximálně 4 bílky.
Začněte s nastavením na střední rychlost «7» a v průběhu šlehání zvyšujte rychlost až na nastavení «15».

Použití nástavce pro zpracování potravin ③

1 Pěchovátko
2 Víčko
2a Část pro připojení motorového dílu

2b Plnící otvor
2c Západka víčka
3 Nůž
4 Pracovní nádoba
5 Protiskluzná podložka (slouží také jako víčko)
6 Držák pracovního nástroje
6a Krájecí vložka
6b Strouhací vložka pro hrubé strouhání
6c Strouhací vložka pro jemné strouhání
6d Krájecí nástavec Julienne (čtvercový)
6e Krájecí nástavec Julienne (trojúhelníkový)

Sekání

(viz obrázkovou sekci **I** s tabulkou zpracování potravin j)

Nůž (3) se perfektně hodí pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, karotky, vlašských ořechů, lískových oříšků, mandlí atd. Pro rozmělnění tvrdých potravin použijte spínač turbo Ⓒ.
POZNÁMKA: Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Před sekáním …

- rozkrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, karotku, chilli,
- z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte,
- z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

a) Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (3). Pozor: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (4) a otočte jej, až se zajistí. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (5).
b) Do pracovní nádobky vložte potraviny.
c) Upevněte víčko (2) na pracovní nádobku se západkou (2c) umístěnou vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček tak, aby se západka zajistila se «zacvaknutím» nad držadlem.
d) Nasuňte motorovou jednotku Ⓐ do spojovacího dílu (2a) tak, aby se zajistila. Ujistěte se, že pěchovátko je na svém místě.
e) Abyste přístroj zapnuli, stiskněte spínač Ⓑ nebo Ⓒ na motorové jednotce a pracovní nádobku přidržujte druhou rukou.
f) Po použití stiskněte tlačítka Ⓓ, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
g) Stiskněte západku víčka (2c) a otočte víčkem (2) ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
h/i) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu opatrně vyjměte nůž tak, že jím otočíte a vytáhnete jej.

Míchání lehkého těsta

S pomocí nože (3) můžete také míchat lehké či lité těsto, jako např. na palačinky nebo moučníky, až do 250 g mouky.
Pro přípravu těsta na palačinky nejprve nalijte do pracovní nádoby tekutiny, pak přidejte mouku a nakonec vejce. Stiskněte spínač turbo Ⓒ a mixujte těsto, dokud není hladké.

Kráječe / struhadla

(viz obrázkovou sekci **II** s tabulkou zpracování potravin j)

S použitím kráječe (6a) můžete krouhat např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, tykev, zelí. S pomocí struhadla (6b, 6c) můžete strouhat např. jablka, mrkev, syrové brambory, řepu, zelí, sýr (najemno až středně). Příslušenství Julienne (6d, 6e) krájí potraviny na nudličky. S nástavci zacházejte velmi opatrně, aby nedošlo k poranění.

a) Nasaďte krájecí nebo strouhací nástroj (6a – 6e) do držáku (6) a zajistěte jej na místě. Umístěte držák s nástrojem na středový čep pracovní nádoby a otočením zajistěte.
b) Nasaďte víčko (2) na pracovní nádobu tak, že západka (2c) je vedle držadla nádobky. Abyste víčko zajistili, otočte jím ve směru hodinových ručiček, až se západka se «zacvaknutím» zajistí nad držadlem.
c) Vložte motorovou jednotku Ⓐ do spojovacího dílu (2a) tak, aby se zajistila. Nastavte rychlost podle doporučení na obrázku (j).
d) Potraviny, které chcete zpracovávat, vložte plnícím otvorem do nádoby. Do plnícího otvoru nikdy nesahejte, pokud je přístroj zapnutý. Vždy použijte pěchovátko (1).
e) Stiskněte spínač Ⓑ nebo Ⓒ na motorové jednotce, aby se přístroj zapnul.
f) Po použití stiskněte tlačítka Ⓓ, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
g) Stiskněte západku víčka (2c) a otočte víčkem ve směru hodinových ručiček, aby se odblokovalo a sejměte je.
h) Před vyjímáním zpracovaného pokrmu vyjměte držák s nástrojem na krájení/strouhání. Abyste nástroj sejmuli, stiskněte jej nahoře na konci, který vyčnívá na spodku držáku nástroje.

Použití nástavce s řezacím strojkem ④

1 Horní část
2 Nůž
3 Pracovní nádobka řezacího strojku
4 Protiskluzná podložka/víčko

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, chili papriček (s vodou), karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd.
Při sekání tvrdých potravin (např. tvrdého sýru) použijte spínač turbo Ⓒ.

POZOR: Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Pred použitím rezacího strojku ...

– rozkrájejte maso, sýr, cibuli, cesnek, karotku, chili papricky
– z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
– z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

Pro dosažení optimálních výsledků viz doporučené rychlosti uvedené v tabulce (j).

Sekání

a) Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (2). Upozornění: Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (3). Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (4).
b) Do pracovní nádobky vložte potraviny.
c) Nasaďte horní část (1) na pracovní nádobku řezacího strojku.
d) Nasuňte motorovou jednotku Ⓐ do horní části (1), až se zaaretuje.
e) Stiskněte spínač Ⓑ nebo Ⓒ, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání

pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou.
Nepoužívejte řezací strojek déle než 2 minuty.

f) Po použití stiskněte tlačítka Ⓓ, abyste mohli motorovou jednotku sejmout.
g) Pak sejměte horní část.
h) Opatrně vyjměte nůž.
i) Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Čištění

Motorovou jednotku Ⓐ a převodovku pro šlehací metlu Ⓗ pouze otírejte vlhkým hadříkem. Víčko (2) lze opláchnout pod tekoucí vodou, neponořujte je však do vody, ani nemyjte v myčce nádobí.
Doporučujeme čistit nástavce Julienne okamžitě po jejich použití, aby se zabránilo uvíznutí potravin v otvorech. Nože nástavce (6a–6e) umístěte opatrně do myčky nádobí. Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojku zabarvit. Potřete je před tím, než je budete umývat, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)

- BC: Nástavec s řezacím strojkem, ideální na zpracovávání velkého množství potravin, stejně jako na přípravu mléčných koktejlů, lehkých těst a drcení kostek ledu.
- Nástěnný držák

Příklad receptu

<u>Majonéza (použijte ponorný mixér)</u>
200-250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa
sůl a pepř podle chuti
Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky. Stiskněte spínač turbo Ⓒ a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

<u>Vanilka – med – sušené švestky</u> (jako náplň do palačinek nebo pomazánka)
(použijte nádobu a sekací nástavec Ⓚ, rychlost: «turbo»)
Do nádoby na sekání vložte 60 g tekutého medu a 50 g sušených švestek a motor zapněte na 10 sekund. Pak přidejte 30 ml vody (ochucené vanilkou) a motor opět na 3 sekundy zapněte.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.

Slovenský

Naše výrobky sú vyrobené tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn.
Želáme vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie
Pred uvedením prístroja do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie.

- Nože a nadstavce (6a–6e) sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí. Dávajte pozor, aby deti prístroj nepoužívali na hranie.
- Prístroj je skonštruovaný na spracovávanie bežného množstva potravín v domácnosti.
- Vždy odpojte prístroj od siete, pokiaľ ho budete nechávať bez dozoru a pred tým, než ho budete zostavovať, rozoberať, čistiť alebo ukladať.
- Pred uvedením do prevádzky skontrolujte, či sieťové napätie vytisnuté na spodku prístroja súhlasí s napätím v miestnej sieti.
- Obzvlášť keď používate ručný mixér v horúcich tekutinách, neponárajte ani nevyberajte nástavec mixéru z tekutiny behom doby, kedy je prístroj zapnutý.
- Motorovú jednotku Ⓐ ani prevodovku pre šľahaciu metlu Ⓗ neomývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody.
- Nádobku Ⓖ je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Než zapnete prevádzku <u>nástavca pre spracovanie potravín</u> Ⓙ, uistite sa, že západka viečka (2c) je správne zaklapnutá a že napchávadlo (1) je na svojom mieste.
- Behom spracovávania potravín nevkladajte do plniaceho otvoru iné nástroje, než dodávané napchávadlo (1).
- Pred sňatím viečka (2) vždy prístroj vypnite.
- Viečko (2) môžete čistiť pod tečúcou vodou, ale do vody ho neponárajte, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Pracovnú nádobu (4) je ne možné používať v mikrovlnnej rúre.
- Elektrické prístroje značky Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným štandardom. Opravu alebo výmenu sieťového prívodu môžu uskutočňovať iba odborníci autorizovaného servisu. Neodbornou opravou môžu vzniknúť užívateľovi závažné škody.
- Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na frekvenčný akustický výkon 1 pW.

Popis

Ⓐ Motorová jednotka
Ⓑ Spínač zapnutia/vypnutia regulovanej rýchlosti
Ⓒ Spínač turbo
Ⓓ Tlačidlá pre uvoľnenie pracovných dielov
Ⓔ Regulátor rýchlosti
Ⓕ Nadstavec s nožom
Ⓖ Odmerná nádobka so vzduchotesným viečkom
Ⓗ Prevodovka pre šľahací nástavec – metličku
Ⓘ Metlička
Ⓙ Nástavec pre spracovanie potravín (FP)
Ⓚ Aprító (HC)

Nastavenie rýchlosti

Aktiváciou spínača Ⓑ sa zvolí rýchlosť spracovávania potravín, odpovedajúca nastaveniu regulátora rýchlosti Ⓔ. Čím vyššie nastavenie, tým rýchlejšie spracovanie a jemnejšie rozsekanie potraviny.
Maximálnu rýchlosť však môžete zvoliť stisnutím tlačidla turbo Ⓒ. Spínač turbo môžete tiež použiť na rýchle pulzné zvýšenie rýchlosti, bez toho aby ste museli manipulovať s regulátorom rýchlosti.

Podľa spôsobu použitia doporučujeme nasledujúce nastavenie rýchlosti:

Ponorný mixér	1…turbo
Šľahanie	3…15
Nástavec pre spracovanie potravín	viď tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii (j)
Aprító	viď tabuľky rýchlostí v obrazovej sekcii (j)

Použitie ponorného mixéra ①

Tento ponorný mixér je ideálne vhodný na prípravu nátierky, omáčok, polievok, majonézy a detských jedál, rovnako ako pre mixovanie nápojov a mliečnych kokteilov:
a) Nasaďte motorový diel Ⓐ na nástavec s nožom Ⓕ tak, aby zacvakol.
b) Ponorte mixér zvislo do nádoby a následne stlačte ovládač Ⓑ alebo turbo Ⓒ.
c) Ak chcete nástavec s nožom po použitiu uvoľniť, stisnite tlačidlá Ⓓ a nástavec vytiahnite.

Ponorný mixér môžete používať spolu s praktickou odmernou nádobkou Ⓖ, ale aj v spolu s akoukoľvek inou nádobou. Ak budete chcieť mixovať priamo v nádobe v ktorej varíte, túto dajte najprv preč zo šporáka, aby sa ponorný mixér neprehrial.

Použitie šľahacej metličky ②

Šľahaciu metličku používajte iba pre prípravu šľahačky, snehu z bielok, riedkeho piškótového cesta a dezertov, pripravovaných šľahaním:
a) Nasaďte šľahaciu metličku Ⓘ do prevodovky Ⓗ a následne nasaďte motorový diel Ⓐ na prevodovku tak, až sa zaistil.
b) Ponorte metličku do nádoby a až následne stlačte ovládač Ⓑ.
c) Ak chcete metlu uvoľniť, stisnite tlačidlá Ⓓ a prevodovku s metlou vytiahnite. Následne vytiahnite metličku z prevodovky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov ...
• nepoužívajte úzky pohár, ale širšiu nádobku,
• pohybujte metlou v smere hodinových ručičiek, držte ju pritom mierne naklonenú.

Šľahačka:
Šľahajte maximálne 400 ml vychladenej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
Začnite s nastavením na pomalšiu rýchlosť «1» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

Sneh z bielkov:
Šľahajte maximálne 4 bielka.
Začnite s nastavením na strednú rýchlosť «7» a v priebehu šľahania zvyšujte rýchlosť až na nastavenie «15».

Použitie nástavca pre spracovanie potravín ③

1 Napchávadlo
2 Viečko
2a Časť pre pripojenie motorového dielu
2b Plniaci otvor
2c Západka viečka
3 Nôž
4 Pracovná nádobka
5 Protišmyková podložka (slúži tiež ako viečko)
6 Držiak pracovného nástroja
6a Nadstavec na krájanie
6b Nadstavec na hrubé strúhanie
6c Nadstavec na jemné strúhanie
6d Obdĺžnikový nadstavec Julienne
6e Trojuholníkový nadstavec Julienne

Sekanie

(viď obrázkovú sekciu **I** s tabuľkou spracovania potravín j)

Nôž (3) je vynikajúci na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, karotky, vlašských aj lieskových orieškov, mandlí atď. Pre rozdrobenie tvrdých potravín použite ovládač turbo Ⓒ.

POZNÁMKA: Nepokúšajte sa spracovať extrémne tvrdé potraviny, ako napr. muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním …
• rozkrájajte mäso, syr, cibuľu, cesnak, karotku, čili,
• z byliniek dstráňte silné stonky, orechy vylúpajte,
• z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt noža (3). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasaďte na os v pracovnej nádobke (4) a otočte ho, až zaklapne. Pracovnú nádobku vždy postavte na protišmykovú podložku (5).
b) Do pracovnej nádobky vložte potraviny.
c) Upevnite viečko (2) na pracovnú nádobku so západkou (2c) umiestenou vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek tak, aby sa západka zaistila so «zacvaknutím» nad držadlom.
d) Nasuňte motorovú jednotku Ⓐ do spojovacieho dielu (2a) tak, aby sa zaistila. Uistite sa, že napchávadlo je na svojom mieste.
e) Aby ste prístroj zapli, stisnite spínač Ⓑ nebo Ⓒ na motorovej jednotke a pracovnú nádobku pridržujte druhou rukou.
f) Po použití stisnite tlačidlá Ⓓ, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
g) Stisnite západku viečka (2c) a otočte viečkom (2) v smere hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
h/i) Pred vyňatím spracovaného pokrmu opatrne vyberte nôž tak, že ním otočíte a vytiahnete ho.

Miešanie ľahkého cesta

S pomocou noža (3) môžete tiež miešať ľahké alebo liate cesto, ako napr. na palacinky alebo múčniky, až do 250 g múky.
Pre prípravu liateho cesta na palacinky najprv vlejte mlieko do pracovnej nádobky, potom pridajte múku a nakoniec vajce. Stlačte ovládač turbo Ⓒ a mixujte cesto, až je hladké.

Krájanie / strúhanie

(viď obrázkovú sekciu **II** s tabuľkou spracovania potravín j)

S použitím nadstavec na krájanie (6a) môžete krájať napr. uhorky, cibuľu, huby, jablka, mrkvu, reďkvičky, surové zemiaky, tekvicu, kapustu.

S pomocou nadstavec na strúhanie (6b, 6c) môžete strúhať napr. jablka, mrkvu, surové zemiaky, repu, kapustu, syr (najemno až stredne). Nadstavce Julienne (6d, 6e) krájajú potraviny na prúžky. Tieto nástroje používajte veľmi opatrne, aby ste sa vyhli poraneniu.

a) Nasaďte krájací alebo strúhací nástroj (6a–6e) do držiaku (6) a zaistite ho na mieste. Umiestite držiak s nástrojom na stredový čap pracovnej nádoby a otočením zaistite.
b) Nasaďte viečko (2) na pracovnú nádobu tak, že západka (2c) je vedľa držadla nádobky. Aby ste viečko zaistili, otočte ním vo smeru hodinových ručičiek, až sa západka so «zacvaknutím» zaistí nad držadlom.
c) Vložte motorovú jednotku Ⓐ do spojovacieho dielu (2a) tak, aby sa zaistila. Nastavte rýchlosť podľa doporučenia na obrázku (j).
d) Potraviny, ktoré chcete spracovávať, vložte plniacim otvorom do nádoby. Do plniaceho otvoru nikdy nesiahajte, pokiaľ je prístroj zapnutý. Vždy použite napchávadlo (1).
e) Stisnite spínač Ⓑ alebo Ⓒ na motorovej jednotke, aby sa prístroj zapol.
f) Po použití stisnite tlačidlá Ⓓ, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
g) Stisnite západku viečka (2c) a otočte viečkom vo smeru hodinových ručičiek, aby sa odblokovalo a snímte ho.
h) Pred vyňatím spracovaného pokrmu vyberte držiak s nástrojom na krájanie/strúhanie. Aby ste nástroj sňali, stisnite ho hore na konci, ktorý vyčnieva na spodku držiaku nástroja.

Ako používať prídavný sekáč ④

1 Hornú časť
2 Nôž
3 Nádoba na sekanie
4 Anti-šmyková podložka/vrchnák

Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí, sušených sliviek atď.
Pri sekaní tvrdých potravín (napr. tvrdého syra) používajte spínač turbo Ⓒ.

POZOR: V sekáči nesekajte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...
– pokrájajte mäso, syr, cibulu, cesnak, karotku
– z byliniek odstráňte silné steblá, orechy vylúskajte
– z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov sa prosím podívajte na odporúčané nastavenia rýchlosti v tabuľke (j).

Sekanie
a) Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (2). Upozornenie: Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasaďte na os v pracovnej nádobke (3). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne.
Vždy položte nádobu na sekanie na protišmykovú podložku (4).
b) Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
c) Nasaďte hornú časť (1) na nádobu na sekanie.
d) Nasuňte motorovou jednotku Ⓐ do hornej časti (1), až sa zaistí.
e) Stlačte spínač Ⓑ alebo Ⓒ, čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovou jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou. Nepoužívajte sekáč dlhšie ako 2 minúty.
f) Po použití stisnite tlačidlá Ⓓ, aby ste mohli motorovú jednotku sňať.
g) Potom demontujte hornú časť.
h) Opatrne vyberte nôž.
i) Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Protišmyková podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

Čistenie

Motorovú jednotku Ⓐ a prevodovku pre šľahaciu metličku Ⓗ otrite vlhkou handričkou. Viečko (2) je možno opláchnuť pod tečúcou vodou, neponárajte ho však do vody, ani neumývajte v umývačke riadu.
Odporúčame umyť nástroje Julienne okamžite po použití, aby v štrbinách nezostali zvyšky potravín. Čepele a nástroje (6a–6e) vkladajte do umývačky riadu opatrne.
Pri spracovaní potravín, ktoré obsahujú farbivá (napr. karotka), sa môžu umelohmotné časti strojčeka zafarbiť. Vyutierajte ich rastlinným jedlým olejom ešte pred tým ako ich vložíte do umývačky riadu.

Príslušenstvo

(toto príslušenstvo v servisnom centre řrmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách)

- BC: Výkonný sekací mixér ideálny na sekanie väčšieho množstva potravín, na prípravu kokteilov, ľahšieho cesta a sekanie kociek ľadu.
- Držiak na stenu

Príklad receptu

Majonéza (použite ponorný mixér)
200-250 ml oleja
1 vajce (žĺtok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu
soľ a čierne korenie podľa chuti
Všetky prísady vložte v uvedenom poradí do odmernej nádobky. Mixér ponorte až na dno nádobky. Stlačte ovládač turbo Ⓒ a mixér podržte v zvislej polohe, až olej vytvorí emulziu. Potom bez toho, aby ste ho vypli, pohybujte mixérom pomaly smerom nahor a dolu tak dlho, až kým bude majonéza hotová.

Vanilka – med – sušené slivky
(ako plnka do palaciniek alebo nátierka)
(použite nádobu a nadstavec na sekanie Ⓚ, rýchlosť: «turbo»)
Do nádoby na sekanie vložte 60 g tekutého medu a 50 g sušených sliviek a motor na 10 sekúnd zapnite. Potom pridajte 30 ml vody (ochutenej vanilkou) a motor opäť na 3 sekundy zapnite.

Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.

Magyar

Termékeinket a legmagasabb minőségi, funkcionalitás és design elvárások kielégítésére tervezték. Reméljük, örömét leli új Braun készülékében.

Figyelem!
Kérjük, hogy a készülék használata előtt alaposan olvassa el a használati utasítást.

-  A kések, és egyéb kiegésztő eszközök (6a–6e) rendkívül élesek! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa! Általában javasoljuk, hogy a készüléket tartsa gyermekek által nem hozzáférhető helyen!
- A készülék kizárólag háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására alkalmas.
- Mindig húzza ki a vezetéket a konnektorból a készülék összeszerelésekor, szétszerelésekor, tisztításakor vagy tárolásakor.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék alján jelzett értéknek.
- Amennyiben a készüléket a botmixer kiegészítővel használja, ügyeljen arra, hogy a forró folyadékba (pl.: levesek) merítés és kiemelés közben a készülék ki legyen kapcsolva.
- A motorrészt Ⓐ és a habverő meghajtót Ⓗ folyóvízben elmosni, vagy vízbe meríteni tilos.
- A mérőpohár Ⓖ mikrohullámú sütőben nem használható.
- A <u>feldolgozóegység</u> Ⓙ használata előtt győződjön meg arról, hogy a munkatartály fedélrögzítője (2c) a helyére kattant és a tömőrúd (1) is a helyén van.
- A tömőrúdon (1) kívül ne használjon más eszközt az élelmiszerek betolásához.
- A fedél (2) levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
- A műanyag munkatartály (4) mikrohullámú sütőben nem használható.
- A Braun elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. A készülékek javítását biztonságtechnikai okokból kizárólag Braun márkaszerviz végezheti. A hibás, szakszerűtlen javítás balesetet vagy a felhasználó sérülését okozhatja.

Leírás

Ⓐ Motor
Ⓑ Be/kikapcsoló a változtatható sebességfokozatokhoz
Ⓒ Be/kikapcsoló a turbó sebesség fokozathoz
Ⓓ Kioldó gomb
Ⓔ Sebesség szabályzó
Ⓕ Mixelőrúd
Ⓖ Mérőpohár légmentesen záródó fedéllel
Ⓗ Habverő meghajtó
Ⓘ Habverő
Ⓙ Feldolgozóegység (FP)
Ⓚ Aprító (HC)

Sebesség beállítás

Amikor bekapcsolja a Ⓑ gombot, a sebesség megegyezik a sebesség szabályzón Ⓔ feltüntetett sebességgel. Minél nagyobb sebességbe állítja a készüléket, annál gyorsabban működik.
A maximális sebesség eléréséhez nyomja meg a turbó sebességfokozat gombot Ⓒ. Szintén használhatja ezt a fokozatot azonnali erős pulzálásra anélkül, hogy átállítaná a sebesség szabályzót.

Felhasználástól függően a következő sebesség fokozatokat ajánljuk:

Botmixer	1...turbó
Habverő	3...15
Feldolgozóegység	az (j) rész képes ábrái szerint
Aprító	az (j) rész képes ábrái szerint

A botmixer használata ①

A Braun botmixer segítségével mártásokat, leveseket, püréket, szószokat, majonézt és bébi ételeket készíthet, valamint italokat mixelhet, és turmixokat készíthet:

a) Összeszereléskor csatlakoztassa a motorra Ⓐ a mixelőrudat Ⓕ, amíg az a helyére nem kattan.
b) Helyezze függőlegesen a botmixert a mixelőpohárba és kapcsolja be az be/ki kapcsoló gombot Ⓑ vagy a turbó gombot Ⓒ.
c) Ahhoz, hogy használat után leszedhesse a mixelőrudat a motorról, nyomja meg a Ⓓ kioldó gombot és húzza le azt.

A mixert használhatja a mérőpohárban Ⓖ, vagy bármilyen más edényben. Amikor közvetlen lábasban/serpenyőben szeretné használni a botmixert főzés közben, először vegye le a lábast/serpenyőt a tűzről, s azután használja a készüléket, hogy megóvja a túlmelegedéstől.

A habverő használata ②

A habverőt kizárólag csak tejszínhab készítéséhez, tojásfehérje felveréséhez, piskóta készítéséhez, valamint desszert porokból történő ételek készítéséhez használja:

a) Összeszereléskor helyezze a habverőt Ⓘ a habverő meghajtóba Ⓗ, azután csatlakoztassa a motorra Ⓐ amíg az be nem kattan a helyére.
b) A kispriccelés elkerülése érdekében először helyezze a habverőt az edénybe, és csak ezután kapcsolja be a be/ki kapcsoló gombot Ⓑ.
c) Szétszereléskor nyomja meg a Ⓓ kioldó gombot és húzza le a habverő meghajtót a motorról. Ezután húzza le a habverőt a habverő meghajtóról.

A legjobb eredmény eléréséhez ...

- használjon széles szájú tálat a mérőpohár helyett,
- a bekapcsolt mixert körkörösen, az óramutató járásával megegyező irányba mozgassa.

<u>Tejszín felverése:</u>
Egyszerre csak 400 ml (min. 30 % zsírtartalmú, 4–8 °C hőmérsékletű) lehűtött tejszínt verjen fel a habverővel.
Alacsony sebesség fokozattal kezdje «1» és a művelet alatt növelje a sebességet «15»-ös sebességi fokozatig.

<u>Tojásfehérje felverése:</u>
Egyszerre csak 4 tojásfehérjét verjen fel. Közepes sebesség fokozattal kezdje «7» és a művelet alatt növelje a sebességet «15»-ös sebességi fokozatig.

A feldolgozóegység használata ③

1 Tömőrúd
2 Munkatartály fedél
2a A motorrész csatlakozópontja
2b Adagolónyílás
2c Fedél rögzítő
3 Kés
4 Munkatartály
5 Csúszásgátló alj/fedél
6 Feltét-tartó
6a Szeletelő feltét
6b Reszelő feltét (nagy lyukakkal)
6c Reszelő feltét (kis lyukakkal)
6d Julienne kiegészítő (négyszögletes alakú csíkokra vág)
6e Julienne kiegészítő (háromszög alakú csíkokra vág)

Aprítás

(az **I** részben található ábrák és táblázat (j) szerint)

A kés (3) segítségével tökéletesen aprítható hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fűszernövény, fokhagyma, répa, dió, mogyoró, mandula, stb…
Kemény anyagok (pl. kemény sajt) aprításához, használja a turbó gombot Ⓒ.
Figyelem: Ne aprítson rendkívül kemény ételeket, mint pl. szerecsendiót, kávébabot és gabonaszemeket.

Aprítás előtt ...

- vágja fel a húst, sajtot, hagymát, fokhagymát, sárgarépát, chilit,
- távolítsa el a növényeknek szárát, pucolja meg a dió héját,
- távolítsa el a csontokat, ínakat és mócsingot a húsokról.

a) Óvatosan távolítsa el a kés (3) műanyag borítását. Figyelmeztetés: a kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag részénél fogva tartsa. Helyezze a kést a munkatartály (4) közepén lévő tengelyre, és fordítsa el, amíg az a helyére nem kattan. A munkatartályt mindig a csúszásgátló aljra (5) helyezve használja.
b) Tegye a feldolgozandó alapanyagokat a munkatartályba.
c) Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (2c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
d) Csatlakoztassa a motort Ⓐ a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (2a) kattanás jelzi, ha az pontosan összekapcsolódott.
e) Ellenőrizze, hogy a tömőrúd (1) a helyén van. A művelet ideje alatt egyik kezével tartsa a motorrészt, a másikkal pedig a munkatartályt.
f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot Ⓓ, hogy le tudja venni a motorrészt. Vegye ki a tömőrudat.
g) A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét (2) és emelje le azt.
h/i) Óvatosan, nehogy megvágja magát kicsit elforgatva vegye ki a kést. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból.

Kevert- és piskótatészták készítése

A kés (3) használatával készíthet lágy tésztákat, mint pl. palacsintatészta, vagy egyéb kevert tésztákat, amelyeknél a hozzávaló max. 250 gramm liszt plusz a többi alapanyag.
Például palacsintatészta készítésekor először a folyadékot töltse be munkatartályba, ezután adagolja hozzá a lisztet és a tojásokat.
Nyomja be a turbókapcsoló gombot Ⓒ, és keverje a megfelelő állagig.

Szeletelés / reszelés

(a **II** részben található ábrák és táblázat (j) szerint)

A szeletelő betét (6a) használatával könnyedén szeletelhet pl.: uborkát, hagymát, gombát, almát, sárgarépát, retket, nyers burgonyát, cukkínit, káposztát.
A gyalu betét (6b, 6c) használatával reszelhet pl.: almát, répát, nyers burgonyát, céklát, káposztát, sajtokat (puha vagy közepesen kemény). A Julienne kiegészítő feltétek (6d, 6e) csíkokra aprítják az alapanyagokat.
A baleset elkerülése érdekében ezeket a eszközöket óvatosan használja!

a) Helyezze a megfelelő feltétet (6a–6e) a feltét- tartóba (6) és kattintsa be a helyére. Helyezze a feltét-tartót a munkatartály meghajtótengelyére és forgassa el, amíg a helyére nem kattan.
b) Helyezze a fedelet (2) a munkatartályra úgy, hogy a fedélrögzítő (2c) a tartály fogantyújával legyen egy vonalban. Ezután az óra járásával megegyező irányba forgassa el mindaddig, amíg a fedélrögzítő (2c) egy kattanással a fogantyúhoz nem kapcsolódik.
c) Csatlakoztassa a motort Ⓐ a fedélen lévő motorrész csatlakozópontjához (2a). Állítsa be a művelethez kiválasztott megfelelő sebességfokozatot (j táblázat).
d) A feldolgozandó élelmiszert töltse az adagolónyílásba. Soha ne nyúljon bele a készülék bekapcsolt állapotában a betöltőnyílásba. Az élelmiszerek betolásához mindig használja a tömőrudat (1).
e) Bekapcsoláshoz nyomja meg a motorrészen található be/ki kapcsoló gombot Ⓑ vagy a turbó gombot Ⓒ.
f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot Ⓓ, hogy le tudja venni a motorrészt.
g) A fedélrögzítő (2c) megnyomásával egyidejűleg forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a munkatartály fedelét és emelje le azt.
h) Emelje ki a feltéttartót. Ezután kiszedheti a feldolgozott ételt a munkatartályból. A feltét levételéhez nyomja azt alulról felfelé, a feltét-tartón lévő nyíláson keresztül.

Hogyan használjuk az aprítót ④

1 Felső elem
2 Kés
3 Aprító edény
4 Csúszásgátló talp/fedő

Az aprító hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, chili (vízzel) répa, dió, mogyoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására alkalmas.
Kemény állagú ételek (pl. kemény sajtok) aprításához, használja a turbo kapcsolót! Ⓒ

Megjegyzés: Különösen kemény anyagok, pl. jég, szerecsendió, kávé, gabona aprítására ne használja a készüléket.

Aprítás előtt ...

– Darabolja fel a húst, sajtot, vöröshagymát, fokhagymát, répát, chilit.

– A fűszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
– Távolítsa el a csontokat, ínszalagokat és porcokat a húsból.

A nagyobb hatékonyság érdekében, kérjük, vegye figyelembe az ajánlott sebesség-fokozatokat (j).

Aprítás

a) Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (2). Figyelem: A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (3). Nyomja le, és forgassa el 90°-kal. Mindig helyezze az aprító edényt a csúszásgátló talpra (4).
b) Helyezze az ételt az edénybe.
c) Tegye a felső elemet (1) az aprító edényre.
d) Csatlakoztassa a motoregységet Ⓐ a felső elemre, kattanással rögzítse.
e) Nyomja meg a Ⓑ vagy Ⓒ gombot az indításhoz. Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. Ne használja az aprítót 2 percnél hosszabb ideig.
f) Használat után nyomja meg a kioldó gombot Ⓓ, hogy le tudja venni a motor-részt.
g) Majd vegye le a felső elemet.
h) Óvatosan vegye ki a kést.
i) Vegye ki a felaprított ételt az edényből. A csúszásgátló talp egyben tetőként is szolgál.

Tisztítás

A motorrészt Ⓐ és a habverő meghajtót Ⓗ csak nedves ruhával törölje át.
A fedél (2) folyóvíz alatt tisztítható, de soha ne merítse vízbe, és ne tegye mosogatógépbe.
Javasoljuk, hogy a Julienne tárcsákat használat után azonnal mossa el, hogy ne maradhasson ételmaradék a tárcsák bordázatában.
A késeket és kiegészítő tárcsákat (6a-6e) óvatosan helyezze a mosogatógépbe!
Amikor nagyon intenzív színű ételeket készít (pl.: sárgarépa) a műanyag részek elszíneződhetnek. Törölje át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt elmosogatná vagy a mosogatógépbe tenné.

Recept ajánlatok

Majonéz (botmixerrel készítve)
200-250 ml olaj
1 egész tojás
1 evőkanál citromlé vagy ecet, só és bors
Tegye az összes alapanyagot a mixelő pohárba. Helyezze a botmixert a tartály legaljára. Nyomja meg a turbó Ⓒ gombot, tartsa a botmixert ebben a helyzetben, amíg az olaj fel nem oldódik. Aztán anélkül, hogy kikapcsolná a készüléket, lassan mozgassa fel és le, amíg a majonéz alaposan el nem keveredik.

Mézes-vaníliás aszalt szilva
(palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak)
(használja az aprító-kiegészítőt Ⓚ, «turbó» sebességi fokozaton)
Helyezzen 60 g krémes állagú mézet, és 50 g aszalt szilvát az aprítóedénybe, majd működtesse a készüléket 10 másodpercen keresztül! Ezt követően adjon hozzá 30 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd további 3 másodperc aprítást követően fejezze be a műveletet!

A gyártó az esetleges változtatások jogát fenntartja.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétbe. A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervizközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.

Hrvatski

Naši proizvodi dizajnirani su tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete i Vi uživati u korištenju svog novog Braun uređaja.

Upozorenje
Prije korištenja aparata, molimo pomno pročitajte uputstva za korištenje.

- Noževi i nastavci (6a–6e) su vrlo oštri! Kako biste izbjegli ozljede molimo noževima rukujte s najvećom pažnjom.
- Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste djeca ili osobe smanjenih řzičkih ili mentalnih sposobnosti, osim ako ih ne nadgleda osoba odgovorna za njihovu sigurnost. Općenito, preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece, a kada ga koriste pripazite da se ne igraju s njime.
- Uređaj je konstruiran tako da zadovoljava količinske potrebe prosječnog kućanstva.
- Uvijek isključite uređaj prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Prije uključivanja u struju provjerite odgovara li vaš napon, naponu otisnutom na dnu uređaja.
- Ne uranjajte osovinu miksera u tekućinu niti ga vadite iz nje dok uređaj radi, posebno ne radite s vrućim tekućinama.
- Nikada nemojte motorni dio Ⓐ ili njegov nastavak Ⓗ uranjati u vodu ili ih držati pod tekućom vodom.
- Mjerna posuda Ⓖ može se ne koristiti u mikrovalnim pećnicama.
- Prije korištenja dodatka za usitnjavanje hrane Ⓙ provjerite da je spojka poklopca pravilno zahvatila poklopac i da je nastavak za guranje (1) na svom mjestu.
- Ne umećite nikakve druge nastavke osim nastavka za guranje u cijev za punjenje.
- Uvijek isključite uređaj prije nego skinete poklopac (2).
- Poklopac (2) se može čistiti pod tekućom vodom, ali ne uranjajte ga u vodu niti ga perite u perilici posuđa.
- Zdjela (4) se ne smije koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- Braun električki uređaji zadovoljavaju primjenljive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu mrežnog kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.

Opis

Ⓐ Motorni dio
Ⓑ Prekidač za uključenje/isključenje promjenljive brzine
Ⓒ Turbo prekidač
Ⓓ Tipke za otpuštanje radnih dijelova
Ⓔ Regulator brzine
Ⓕ Osovina miksera

Ⓖ Mjerna posuda s nepropusnim poklopcem
Ⓗ Mjenjačka kutija miksera
Ⓘ Nastavak za mlaćenje
Ⓙ Dodatak za usitnjavanje hrane (FP)
Ⓚ Nastavak za usitnjavanje (HC)

Podešavanje brzine

Pritiskom na prekidač Ⓑ, radna brzina odgovara podešenosti regulatora brzine Ⓔ. Što je brzina veća, usitnjavanje je brže i finije. Ipak, najveća brzina obrade može se postići samo pritiskom na turbo prekidač Ⓒ. Turbo prekidač možete koristiti i za trenutne jake impulse bez da rukujete regulatorom brzine.

Ovisno o primjeni, preporučujemo sljedeće podešenosti brzine:

Ručni mješač	1... turbo
Mikser	3... 15
Dodatak za usitnjavanje	pogledajte tablice brzina na slikama (j)
Nastavak za usitnjavanje	pogledajte tablice brzina na slikama (j)

Rad štapnim mikserom ①

Štapni mikser savršeno odgovara za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka:

a) Uložite motorni dio Ⓐ u osovinu miksera Ⓕ dok ne uskoči.
b) Stavite štapni mikser u posudu, potom pritisnite prekidač Ⓑ ili turbo prekidač Ⓒ.
c) Za otpuštanje osovine miksera nakon uporabe, pritisnite tipke Ⓓ i izvucite ju.

Štapnim mikserom možete raditi u mjernoj posudi Ⓖ i jednako tako dobro u bilo kojoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu s peći radi zaštite Vašeg ručnog miksera od pregrijavanja.

Rad nastavkom za mlaćenje ②

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

a) Uložite nastavak Ⓘ u mjenjačku kutiju Ⓗ, a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio Ⓐ dok ne uskoči.
b) Stavite nastavak u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje Ⓑ.
c) Za otpuštanje, pritisnite tipke Ⓓ i izvucite mjenjačku kutiju. Tada izvucite iz mjenjačke kutije izvucite nastavak.

Za najbolje rezultate ...

- ne rabite mjernu posudu, već širu zdjelu,
- pomičite nastavak u smjeru kazaljke na satu, držeći ga malo nagnuto.

Tučeno vrhnje:
Miješajte samo do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C).
Počnite s nižom brzinom «1» i dok miješate, povećavajte brzinu do «15».

Snijeg od bjelanjka:
Miješajte samo do 4 bjelanjka.
Počnite sa srednjom brzinom «7» i dok tučete, povećavajte brzinu do «15».

Rad sdodatkom za usitnjavanje hrane ③

1 Nastavak za guranje
2 Poklopac
2a Spojka za motorni dio
2b Cijev za punjenje
2c Spojka poklopca
3 Noževi
4 Zdjela
5 Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)
6 Držač noževa
6a Nastavak za sjeckanje
6b Nastavak za mljevenje (grubo)
6c Nastavak za mljevenje (fino)
6d Nastavak Julienne (pravokutni)
6e Nastavak Julienne (trokutasti)

Sjeckanje

(vidite dio sa slikama **I** s tablicom j)

Nož (3) je savršeno prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Kod usitnjavanja tvrđe hrane rabite turbo prekidač Ⓒ.
Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, zrna kave i žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (3). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (5).
b) Stavite namirnice u zdjelu.
c) Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
d) Umetnite motorni dio Ⓐ u spojku za motorni dio (2a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Nastavak za guranje mora biti na svom mjestu.
e) Za upotrebu pritisnite prekidač Ⓑ ili Ⓒ na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu.
f) Nakon upotrebe pritisnite tipku Ⓓ i odvojite motorni dio. Izvadite i nastavak za guranje.
g) Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
h/i) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.

Miješanje rijetkog tijesta

Koristeći nož (3) možete zamijesiti i rijetka tijesta kao što su tijesto za palačinke i smjesa za biskvit s najviše 250 g brašna.
Na primjer, pripremate li tijesto za palačinke najprije ulijite tekućinu u vrč, potom dodajte brašno i na kraju jaja. Pritisnite turbo prekidač Ⓒ i miješajte smjesu dok ne bude jednolika.

Rezanje na kriške / kosanje

(vidite dio sa slikama **II** s tablicom j)

Koristeći pribor za rezanje na kriške (6a) možete narezati na kriške krastavce, luk, gljive, jabuke, mrkvu, rotkvicu, sirove krumpire, tikvice, kupus i sl. Koristeći pribor za sjeckanje (6b, 6c) možete iskosati jabuke, mrkvu, sirove krumpire, ciklu, repu, kupus, sir (meki do srednje tvrdi) i sl. Nastavci Julienne (6d, 6e) sjeckaju hranu u trakice. Ovim alatima treba rukovati pažljivo kako se ne biste ozlijedili.

a) Postavite nož (6a–6e) na držač noževa (6) dok ne uskoči. Postavite nož na središnju osovinu zdjele (4) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto.
b) Pričvrstite poklopac (2) na zdjelu tako da je spojka poklopca (2c) postavljena uz dršku zdjele. Poklopac ćete učvrstiti tako da ga okrenete u smjeru kazaljke na satu dok se ne zakači iznad drške zdjele (čut ćete «klik»).
c) Umetnite motorni dio Ⓐ u spojku za motorni dio (2a) dok ne sjedne na svoje mjesto. Podesite brzinu prema preporukama na slici (j).
d) Namirnice ubacujte kroz cijev za punjenje. Nikad ne stavljajte prste u cijev za punjenje dok je uređaj uključen. Uvijek koristite nastavak za guranje namirnica kroz cijev.
e) Za upotrebu pritisnite prekidač Ⓑ ili Ⓒ na motornom dijelu.
f) Nakon upotrebe pritisnite tipku Ⓓ i odvojite motorni dio.
g) Pritisnite spojku poklopca (2c), okrenite poklopac (2) u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga otkvačili i onda ga podignite.
h) Prije nego što izvadite hranu izvadite držač noževa. Kako biste ga izvadili prvo ga povucite na krajevima koji vire iz dna držača noževa.

Rad nastavkom za usitnjavanje ④

1 Gornji dio
2 Nož
3 Posuda usitnjavača
4 Protuklizna podloga/poklopac

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, čili-papričica (s vodom), mrkve, oraha, lješnjaka, badema, šljiva itd.
Kod usitnjavanja tvrđe hrane (npr. tvrdog sira) korisitite turbo prekidač Ⓒ.

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput muškatnih oraščića, kave u zrnu i žitarica.

Prije usitnjavanja ...
– narežite meso, sir, luk, češnjak, mrkvu, čili i sl.
– uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske od oraha i sl.
– s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Za najbolje rezultate, molimo slijedite preporučene brzine u uputama za preradu.

a) Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noža (2). Pažnja: noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (4).
b) Stavite namirnice u zdjelu.
c) Na posudu usitnjavača stavite gornji dio (1)
d) Umetnite motorni dio Ⓐ na gornji dio (1) dok ne sjedne na svoje mjesto.
e) Za upotrebu pritisnite prekidač Ⓑ ili Ⓒ na motornom dijelu, a drugom rukom držite zdjelu. Nastavak za sjeckanje ne koristite duže od 2 minute.
f) Nakon upotrebe pritisnite tipku Ⓓ i odvojite motorni dio.
g) Zatim skinite i gornji dio.
h) Prije nego što izvadite hranu pažljivo izvadite nož okrećući ga i dižući ga.
i) Iz posude usitnjavača izvadite prerađenu hranu. Protuklizna podloga služi i kao poklopac posude usitnjavača.

Čišćenje uređaja

Motorni dio Ⓐ i mjenjačku kutiju nastavka za mlaćenje Ⓗ čistite samo vlažnom krpom. Poklopac (2) možete čistiti pod tekućom vodom, ali ga nikad nemojte uroniti u vodu niti prati u perilici posuđa.
Preporučamo da alat za ribanje očistite odmah kako hrana ne bi zaostala u rupicama. Noževe i alate (6a–6e) pažljivo stavljajte u perilicu suđa.
Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove premažite biljnim uljem prije čišćenja.

Primjer recepta

Majoneza (koristite nastavak za mlaćenje)
200–250 ml ulja,
1 jaje (žumanjak i bjelanjak),
1 jušna žlica limunovog soka ili octa,
soli i papra prema ukusu
Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritiskom na turbo prekidač Ⓒ, držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore – dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Vanilija-med-šljive (kao namaz ili punjenje za palačinke)
(koristite manji dodatak za usitnjavanje Ⓚ, brzina: «turbo»)
U zdjelu stavite 60 g meda i 50 g šljiva te usitnjavajte 10 sekundi, zatim dodajte 30 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Molimo Vas da ne bacate uređaj u kućni otpad nakon prestanka njegovog radnog vijeka. Ostaviti ga možete u Braun servisnom centru ili na odgovarajućim odlagalištima u Vašoj zemlji.

Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Želimo vam, da bi svoj novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Opozorilo
Pred prvo uporabo naprave natančno in v celoti preberite navodila za uporabo.

- Rezila in nastavki (22a–c) so zelo ostri! V izogib poškodbam jih uporabljajte zelo previdno.
- Ta naprava ni namenjena, da bi jo uporabljali otroci ali osebe z zmanjšano řzično in umsko sposobnostjo, razen pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok oziroma zagotovite, da se otroci ne igrajo z njo.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin za potrebe gospodinjstva.
- Napravo morate vedno izključiti električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.

- Pred uporabo naprave preverite, če napetost vašega omrežja ustreza tisti, ki je navedena na dnu naprave.
- Ko s paličnim mešalnikom obdelujete vroče tekočine, nastavka za mešanje ne smete potopiti v tekočino ali ga odstraniti iz tekočine, ko je naprava vklopljena.
- Enote z motorjem Ⓐ in pogonskega nastavka metlice Ⓗ ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Posoda Ⓖ ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Preden uporabite nastavek za pripravo živil Ⓙ, se prepričajte, da je zaskočka pokrova (2c) ustrezno zaprta in da je potisni nastavek (1) na svojem mestu.
- Med obdelovanjem živil lahko v polnilno cev vstavite samo potisni nastavek (1).
- Preden odstranite pokrov (2), morate napravo izklopiti.
- Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
- Posoda (4) ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice sme opraviti le pooblaščeni serviser. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.

Opis

Ⓐ Enota z motorjem
Ⓑ Stikalo za vklop/izklop delovanja (pri različnih hitrostih)
Ⓒ Stikalo za turbo funkcijo
Ⓓ Tipki za sprostitev nastavkov
Ⓔ Regulator hitrosti
Ⓕ Nastavek za mešanje
Ⓖ Mešalna posoda z neprodušnim pokrovom
Ⓗ Pogonski nastavek metlice
Ⓘ Metlica
Ⓙ Nastavek za pripravo živil (FP)
Ⓚ Sekljalnik (HC)

Nastavitev hitrosti

Ko pritisnete na stikalo Ⓑ, hitrost delovanja naprave ustreza nastavitvi regulatorja hitrosti Ⓔ. Tem višja je nastavitev hitrosti, tem hitreje in bolj drobno sesekljano bo živilo.
Če želite uporabiti najvišjo hitrost delovanja, pritisnite na stikalo za turbo funkcijo Ⓒ. Na stikalo za turbo funkcijo lahko pritisnete tudi, kadar želite takoj doseči močne sunke, ne da bi morali z regulatorjem spreminjati nastavitev hitrosti.
Priporočene nastavitve hitrosti glede na uporabljeni nastavek:

Palični mešalnik	1... turbo
Metlica	3... 15
Nastavek za pripravo živil	glejte tabelo hitrosti na sliki (j)
Sekljalnik	glejte tabelo hitrosti na sliki (j)

Uporaba paličnega mešalnika ①

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov:
a) Enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓕ, tako da se zaskoči.
b) Palični mešalnik postavite navpično v posodo, nato pritisnite stikalo Ⓑ ali stikalo turbo Ⓒ.
c) Po uporabi sprostite mešalni nastavek s pritiskom na tipki Ⓓ in ga odstranite.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi Ⓖ ali v kateri koli drugi posodi. Če ga želite uporabiti neposredno v posodi med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

Uporaba metlice za stepanje ②

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov ter za mešanje biskvitnega testa in pripravljenih mešanic za sladice:
a) Metlico Ⓘ vstavite v pogonski nastavek Ⓗ, nato pa enoto z motorjem Ⓐ vstavite v pogonski nastavek metlice, tako da se zaskoči.
b) Metlico najprej postavite v posodo, šele nato vključite mešalnik s pritiskom na stikalo Ⓑ.
c) Pogonski nastavek metlice sprostite tako, da pritisnete na tipki Ⓓ in ga snamete. Nato metlico odstranite iz nastavka.

Nasveti za optimalne rezultate ...
- uporabite široko posodo (skledo),
- metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urinega kazalca.

Stepena smetana:
Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (z min. 30 % maščobe, 4–8 °C).
Začnite z nižjo nastavitvijo hitrosti «1», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitev «15».

Sneg iz beljakov:
Hkrati stepajte največ 4 beljake.
Začnite s srednjo nastavitvijo hitrosti «7», nato pa med stepanjem povečajte hitrost na nastavitev «15».

Uporaba nastavkov za pripravo živil ③

1 Potisni nastavek
2 Pokrov
2a Pogonski nastavek za enoto z motorjem
2b Polnilna cev
2c Zaskočka pokrova
3 Rezilo
4 Posoda
5 Nedrseči podstavek (služi tudi kot pokrov)
6 Držalo za nastavke
6a Nastavek za rezanje
6b Nastavek za strganje (grobo)
6c Nastavek za strganje (fino)
6d Nastavek za rezanje (pravokotni trakovi)
6e Nastavek rezanje (trikotni trakovi)

Sekljanje

(glejte sliko **I** s tabelo obdelave živil j)
Rezilo (3) je primerno za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itn. Za sekljanje trdih živil pritisnite na stikalo turbo Ⓒ.
OPOZORILO: Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer muškatnega oreščka, kavnih zrn ali žitnih zrn.

Pred uporabo sekljalnika …
- meso, sir, čebulo, česen, korenje ali čili najprej narežite,
- zeliščem odstranite stebla, orehom odstranite lupino,
- mesu odstranite kosti, kite in hrustanec.

a) Z rezila (3) previdno odstranite plastično zaščito. Pozor: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na os posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto. Posodo vedno postavite na nedrseč podstavek (5).
b) V posodo sekljalnika dajte živilo.

c) Pokrov (2) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
d) V pogonski nastavek (2a) vstavite enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči. Prepričajte se, da je potisni nastavek na svojem mestu.
e) Za uporabo pritisnite stikalo Ⓑ ali Ⓒ na enoti z motorjem in z drugo roko primite ročaj posode.
f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki Ⓓ, da odstranite enoto z motorjem. Odstranite potisni nastavek.
g) Pokrov lahko sprostite in odprete tako, da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
h/i) Preden iz posode vzamete sesekljana živila, morate iz nje previdno vzeti rezilo. To storite tako, da ga zavrtite in izvlečete.

Priprava rahlega testa

Z rezilom (3) lahko pripravljate tudi rahlo testo, kot sta na primer masa za palačinke ali mešanica testa za pecivo, ki je narejena iz do 250 g moke.
Za pripravo mase za palačinke, na primer, najprej v vrč nalijte vso tekočino, nato dodajte moko, na koncu pa še jajca. Pritisnite na stikalo turbo Ⓒ in zamešajte gladko testo.

Rezanje / strganje

(glejte sliko **II** s tabelo obdelave živil j)

S pomočjo nastavka za rezanje (6a) lahko razrežete na primer kumarice, čebulo, gobice, jabolka, korenje, redkvice, surov krompir, bučke, zelje.
S pomočjo nastavka za strganje (6b, 6c) lahko drobite na primer jabolka, korenje, surovi krompir, peso, zelje, sir (mehak ali srednje mehak). Nastavek za rezanje (6d, 6e) razreže hrano na trakove. V izogib poškodbam je potrebno z nastavki ravnati zelo pazljivo.

a) Nastavek (6a–6e) namestite v držalo za nastavke (6) in poskrbite, da se zaskoči. Držalo za nastavke namestite na os posode (4) in ga zavrtite, da se zaskoči na svoje mesto.
b) Pokrov (2) pritrdite na posodo s pomočjo zaskočke (2c), ki mora biti poravnana z ročajem posode. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne slišite «klik», da se je zaskočka nad ročajem zaskočila.
c) V pogonski nastavek vstavite enoto z motorjem, tako da se zaskoči. Hitrost delovanja nastavite v skladu s priporočenimi vrednostmi na sliki (j).
d) V posodo skozi polnilno cev vstavite živila, ki jih želite obdelati. Kadar je aparat vklopljen, nikoli ne smete posegati v potisno cev. Za potiskanje živil v polnilno cev lahko uporabljate samo potisni nastavek (1).
e) S pritiskom na stikalo Ⓑ ali Ⓒ lahko vklopite enoto z motorjem.
f) Po koncu uporabe pritisnite na tipki Ⓓ, da odstranite enoto z motorjem.
g) Pokrov lahko sprostite in odprete, tako da istočasno pritiskate zaskočko pokrova (2c) in zavrtite pokrov (2) v nasprotni smeri urinega kazalca.
h) Preden iz posode vzamete obdelana živila, morate iz nje vzeti držalo za nastavke. Nastavek odstranite tako, da ga potisnete navzgor na tistem delu, ki izstopa na spodnjem koncu držala za nastavke.

Uporaba sekljalnika ④

1 Zgornji del
2 Rezilo
3 Posoda sekljalnika
4 Nedrseč podstavek/pokrov

Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, čilijev (z vodo), korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itn.
Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko turbo Ⓒ.

OPOZORILO: Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn.

Pred uporabo sekljalnika …
– meso, sir, čebulo, česen, korenje in ohlajeno hrano najprej narežite,
– odstranite stebla zelenjave in lupine oreščkov,
– z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Za kar najboljše rezultate, uporabite priporočene nastavitve hitrosti, ki so napisane v tabeli (j) za obdelavo hrane.

a) Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (2). Opozorilo: Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode in ga zavrtite, da se zaskoči. Posodo vedno postavite na nedrseči podstavek (4).
b) V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
c) Zgornji del (1) namestite na posodo sekljalnika.
d) V zgornji del sekljalnika (1) vstavite enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči.
e) Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko Ⓑ ali Ⓒ. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Sekljalnika ne smete neprekinjeno uporabljati več kot 2 minuti.
f) Po uporabi pritisnite gumb za sprostitev Ⓓ, da odstranite enoto z motorjem.
g) Nato snemite zgornji del sekljalnika.
h) Previdno odstranite tudi rezilo.
i) Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Čiščenje aparata

Enoto z motorjem Ⓐ in pogonski nastavek metlice Ⓗ lahko očistite samo z vlažno krpo. Pokrov (2) lahko čistite pod tekočo vodo, vendar ga ne smete potopiti v vodo ali ga pomivati v pomivalnem stroju.
Priporočamo, da nastavke za rezanje očistite takoj po uporabi in s tem preprečite nabiranje ostankov hrane v špranjah. Rezila in nastavke (6a–6e) pazljivo polagajte v pomivalni stroj.
Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), se plastični deli naprave lahko obarvajo. V tem primeru plastične dele pred čiščenjem obrišite s krpico, na katero ste nanesli malo rastlinskega olja.

Recepti

<u>Majoneza (uporabite palični mešalnik)</u>
200–250 ml olja
1 jajce (rumenjak in beljak)
1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu
Vse sestavine dajte v mešalno posodo po zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite stikalo za turbo funkcijo Ⓒ, palični

mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Vanilija – med – suhe slive
(kot nadev za palačinke ali namaz)
(uporabite nastavek za sekljanje Ⓚ, hitrost: «turbo»)
V posodo sekljalnika vstavite 60 g kremnega medu in 50 g suhih sliv ter sekljajte 10 sekund, nato dodajte 30 ml vode (z okusom vanilije) in sekljajte še 3 sekunde.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Odslužene naprave ne smete odvreči skupaj z gospodinjskimi odpadki. Odnesite jo v Braunov servisni center ali na ustrezno zbirno mesto v skladu z veljavnimi predpisi.

Română

Produsele Braun sunt proiectate să întrunească cele mai înalte standarde de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm să vă bucuraţi pe deplin de noul d-voastră aparat Braun.

Atenţie!
Înainte de a folosi acest produs, vă rugăm să citiţi cu atenţie toate instrucţiunile.

- Cuţitele şi accesoriile (6a–6e) sunt foarte ascuţite! Pentru a evita producerea de accidente recomandăm manipularea cu multă atenţie a cuţitelor.
- Acest produs nu este destinat uzului copiilor sau al persoanelor cu handicap fizic sau mental, cu excepţia cazului când sunt supravegheaţi de o persoană responsabilă pentru siguranţa lor. În general, vă recomandăm să ţineţi acest produs într-un loc în care copii nu au acces. În general, vă recomandăm să nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor.
- A nu se utiliza de copii sau persoane cu deficienţe mentale sau fizice decât sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranţa lor.
- Acest produs a fost conceput pentru uz casnic.
- Întotdeauna scoateţi aparatul din priză înainte de asamblare, spălare sau atunci când nu îl folosiţi.
- Înainte de a conecta aparatul la priză, verificaţi dacă voltajul prizei este acelaşi cu cel înscris pe aparat.
- Când folosiţi mixerul în lichide fierbinţi, aveţi grijă să îl opriţi în momentul introducerii sau scoaterii aparatului din vas, pentru a evita stropirea.
- Nu ţineţi sub jet de apă motorul Ⓐ sau mecanismul de fixare a telului Ⓗ şi nici nu le scufundaţi în apă.
- Vasul gradat Ⓖ nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Înainte de a utiliza accesoriul pentru prepararea alimentelor Ⓙ, asiguraţi-vă că este închis corespunzător şi că dispozitivul de împingere a alimentelor (1) este bine fixat.
- Nu introduceţi în tubul din capacul pentru prepararea alimentelor alte obiecte decât dispozitivul de împingere a alimentelor (1)
- Opriţi aparatul înainte de ridicarea capacului (2).
- Capacul (2) se poate spăla sub jet de apă, însă nu trebuie scufundat în apă sau introdus în maşina de spălat vase.
- Recipientul (4) nu poate fi folosit în cuptorul cu microunde.
- Aparatele electrice Braun întrunesc standardele corespunzătoare de siguranţă în utilizare. Reparaţiile sau înlocuirea cablului electric trebuie efectuate numai de către personalul autorizat. Reparaţiile efectuate de persoane necalificate pot expune utilizatorul unor riscuri majore.

Descriere

Ⓐ Motor
Ⓑ Comutator pornit/oprit pentru diferite viteze
Ⓒ Comutator pentru viteza turbo
Ⓓ Butoane pentru demontare
Ⓔ Selector viteză
Ⓕ Axul mixerului
Ⓖ Vas gradat cu capac
Ⓗ Mecanism pentru fixarea telului
Ⓘ Tel
Ⓙ Accesoriu pentru prepararea alimentelor (FP)
Ⓚ Accesoriu pentru tocat (HC)

Selectarea vitezei

Când acţionaţi comutatorul Ⓑ în poziţia pornit, viteza de procesare corespunde celei fixate cu selectorul de viteza Ⓔ. Cu cât viteza selectată este mai mare, cu atât procesul de maruntire va fi mai rapid. Pentru a obţine viteza maximă de rocesare, acţionaţi butonul pentru viteza turbo Ⓒ. De asemenea, butonul turbo se poate acţiona pentru impulsuri puternice, de moment, fără a acţiona selectorul de viteză. În funcţie de utilizare, se recomandă următoarele viteze:

Mixer	1…turbo
Tel	3...15

Accesoriu pentru prepararea alimentelor – consultati tabelele din imaginile (j).
Accesoriu pentru tocat – consultati tabelele din imaginile (j).

Cum funcţionează mixerul ①

Mixerul este destinat preparării sosurilor, supelor, maionezelor şi preparatelor pentru copii, precum si pentru amestecarea băuturilor si a milkshake-urilor:
a) Introduceţi unitatea motorului Ⓐ în axului mixerului Ⓕ până la fixare.
b) Introduceţi mixerul în vas apoi apăsaţi butonul pornit/oprit Ⓑ sau butonul turbo Ⓒ.
c) Pentru a demonta mixerul, apăsaţi butoanele Ⓓ şi trageţi în afară.

Puteţi utiliza mixerul în vasul gradat Ⓖ şi de asemenea în orice alt tip de vas. Când amestecaţi direct în vasul în care gătiţi, mai întâi îndepărtaţi vasul de pe aragaz, pentru a proteja produsul de supraîncălzire.

Cum funcţionează telul ②

Folosiţi telul numai pentru a bate frisca şi albuşurile de ouă sau pentru amestecarea cremelor moi şi a deserturilor semi-preparate.
a) Introduceţi telul Ⓘ în mecanismul pentru fixarea telului Ⓗ, apoi introduceţi motorul Ⓐ în mecanismul pentru fixarea telului până la fixare.
b) Introduceţi telul în vas şi numai după aceea acţionaţi comutatorul Ⓑ pentru a-l pune în funcţiune.

c) Pentru demontare, apăsaţi butoanele Ⓓ şi scoateţi mecanismul de fixare a telului. Scoateţi apoi telul.

Pentru rezultate optime ...
- folosiţi un vas cu deschidere mai largă decât vasul gradat,
- mişcaţi telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi-l usor înclinat.

Frişcă:
Amestecaţi maxim 400 ml cremă rece (frişcă) (min. 30% grăsime, 4–8 °C). Începeţi cu viteza minimă «1» şi apoi creşteţi treptat până la cea maximă «15».

Albuş bătut spumă:
Amestecţi maxim 4 albuşuri de ou. Începeţi cu o viteză medie «7» şi apoi creşteţi treptat până la cea maximă «15».

Cum funcţionează accesoriul pentru prepararea alimentelor ③

1 Dispozitiv de împingere
2 Capac
2a Cuplaj pentru motor
2b Tub de umplere
2c Închidere de siguranţă
3 Cuţit
4 Recipient (vas)
5 Suport împotriva alunecării (poate fi folosit şi în loc de capac)
6 Suport pentru cuţite
6a Accesoriu pentru tăiat rondele
6b Răzătoare (ascuţită)
6c Răzătoare (aspră)
6d Răzătoare Julienne (formă dreptunghiulară)
6e Răzătoare Julienne (formă triunghiulară)

Dispozitivul pentru tăiat
(vezi secţiunea **I** şi tabelul j)

Cuţitul (3) este perfect potrivit pentru a tăia în bucăţi carne, brânză, ceapă, verdeţuri, usturoi, morcovi, arahide, alune, migdale etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizaţi butonul turbo Ⓒ. Notă: Nu tăiaţi produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea şi boabe de cereale.

Înainte de a tăia …
- tăiaţi în bucăţi mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii,
- îndepărtaţi tulpinile verdeţurilor, decojiţi arahidele,
- îndepărtaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile de la carne.

a) Scoateţi cu atenţie învelişul din plastic al cuţitului (3). Atenţie! Cuţitul este foarte ascuţit. Apucaţi-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasaţi cuţitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (4) şi rotiţi-l până la fixare. Aşezaţi întotdeauna vasul pe suportul împotriva alunecării (5).
b) Introduceţi alimentele în vas.
c) Aşezaţi capacul (2) deasupra vasului folosind sistemul de închidere (2c), care se află chiar lângă mânerul vasului. Pentru a închide capacul, învârtiţi-l în sensul acelor de ceasornic, până când se va auzi un clic.
d) Introduceţi unitatea motorului Ⓐ în cuplaj (2a) şi apăsaţi până la fixare. Asiguraţi-vă ca dispozitivul de împingere (1) se află la locul său.
e) Pentru pornire, acţionaţi cu o mână comutatorul Ⓑ sau butonul Ⓒ, iar cu cealaltă mână susţineţi vasul.
f) După utilizare, apăsaţi butoanele Ⓓ pentru a demonta unitatea motorului. Îndepărtaţi dispozitivul de împingere.
g) Apăsaţi sistemul de închidere (2c) şi rotiţi capacul (2) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l putea îndepărta.
h/i) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtaţi cu atenţie cuţitul.

Amestecarea cremelor moi

Folosind cuţitul (3), se pot amesteca de asemenea creme uşoare ca cele pentru clătite sau prăjituri, care conţin maxim 250 g de făină. Amestecul pentru clătite: introduceţi întâi lichidele în vas, apoi adaugaţi făina şi la final ouăle. Apăsaţi butonul turbo Ⓒ şi amestecaţi până se obţine o compoziţie cremoasă.

Tăierea în rondele/răzuire
(vezi sectiunea **II** şi tabelul j)

Accesoriul pentru tăiat rondele (6a) este potrivit pentru a tăia rondele castraveţi, ceapă, ciuperci, mere, morcovi, cartofi cruzi, dovlecei, varză. Cuţitul pentru răzuire (6b, 6c) poate fi folosit pentru a răzui mere, morcovi, cartofi cruzi, sfeclă, varză, brânză. Razatoarele Julienne (6d, 6e) pot fi folosite pentru a taia alimentele in bucăţi, forme geometrice. Aceste cutite trebuie utilizate cu multă atenţie pentru a evita accidentele.

a) Ataşaţi accesoriul (6a–e) în dispozitivul (6). Aşezaţi suportul pentru cuţit în centrul vasului şi rotiţi până la fixare.
b) Ataşaţi capacul (2) la vas utilizând închiderea de siguranţă (2c). Pentru a închide capacul, rotiţi-l în sensul acelor de ceasornic, până când se aude un clic.
c) Introduceţi unitatea motorului în mecanismul pentru tăiat şi apăsaţi până la fixare. Selectaţi viteza conform recomandărilor din tabelul (j).
d) Introduceţi alimentele în tub. Nu puneţi niciodată mâna în tub dacă aparatul se află în funcţiune. Folosiţi întotdeauna dispozitivul de împingere (1).
e) Pentru pornire, acţionaţi butonul Ⓑ sau Ⓒ.
f) După utilizare, apăsaţi butonul Ⓓ, pentru a înlătura unitatea motorului.
g) Apăsaţi închiderea de siguranţă (2c) şi rotiţi capacul (2) în sensul contrar acelor de ceasornic pentru a-l înlătura.
h) Înainte de a scoate alimentele din vas, îndepărtaţi suportul de cuţite.

Cum funcţionează accesoriul pentru tocat ④

1 Parte superioară
2 Cuţit
3 Recipient/vas
4 Suport împotriva alunecării (poate fi folosit şi în loc de capac)

Accesoriul pentru tocat este potrivit pentru a toca carne, bânză, ceapă, verdeaţă, usturoi, chili, morcovi, arahide, alune, migdale, prune uscate etc. Pentru a tăia alimentele tari utilizaţi butonul turbo Ⓒ.

Notă: Nu tăiaţi produse extrem de tari, cum ar fi boabe de cafea şi boabe de cereale.

Înainte de a toca…
- tăiaţi în bucăţi mai mari carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii, chili,
- îndepărtaţi tulpinile verdeţurilor, decojiţi arahidele,
- îndepărtaţi oasele, tendoanele şi zgârciurile de la carne.

Pentru a obţine rezultate optime, ţineţi cont de recomandările pentru selectarea vitezei din tabel (j).

Tocarea

a) Scoateţi cu atenţie învelişul din plastic al cuţitului (2). Atenţie! Cuţitul este foarte ascuţit. Apucaţi-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasaţi cuţitul în axul din centrul vasului pentru tăiat (3) şi rotiţi-l până la fixare. Aşezaţi întotdeauna vasul pe suportul împotriva alunecării (4).
b) Introduceţi alimentele în vas.
c) Aşezaţi partea superioară (1) deasupra vasului.
d) Introduceţi unitatea motorului Ⓐ în partea superioara (1) şi apăsaţi până la fixare.
e) Pentru pornire, acţionaţi comutatorul Ⓑ sau butonul Ⓒ. În timpul utilizării, sustineţi motorul cu o mână iar cu cealaltă mână susţineţi vasul. Nu utilizaţi accesoriul pentru tocat mai mult de 2 minute.
f) După utilizare, apăsaţi butoanele Ⓓ pentru a demonta unitatea motorului Ⓐ.
g) Îndepărtaţi partea superioară.
h) Îndepărtaţi cu atenţie cuţitul.
i) Scoateţi alimentele tocate din vas. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit şi în loc de capac.

Curăţarea

Curăţaţi unitatea motorului Ⓐ şi mecanismul de fixare a telului Ⓗ numai cu o cârpă umedă. Capacul (2) poate fi clătit sub jet de apă; nu-l scufundaţi în apă.
După utilizare, curăţaţi răzătoarele Julienne pentru a evita rămânerea resturilor de alimente între orificii. Cuţitele si ataşamentele (6a–6e) trebuie puse cu atenţie in maşina de spălat vase.
Dacă se procesează alimente colorate (de ex. morcovii), componentele din plastic se pot păta. Se recomandă ca aceste componente să se şteargă cu ulei vegetal înainte de a le curăţa.

Accesorii

(disponibile la Centrele Service Braun de Asistenţă pentru Clienţi).

- BC: Accesoriu pentru tăiere, destinat unor cantităţi mari sau pentru a prepara milk-shakeuri şi pentru a tăia cuburi de gheaţă
- Dispozit pentru montare pe perete

Exemple de reţete

Maioneză (a se folosi mixerul)
200–250 ml ulei
1 ou (gălbenuş şi albuş)
1 linguriţă suc de lămâie sau oţet
sare şi piper după gust
Introduceţi toate ingredientele în paharul gradat, în ordinea de mai sus. Introduceţi mixerul în vas. Ţineţi apăsat pe viteza turbo Ⓒ până la emulsionarea uleiului, apoi, fără să opriţi motorul, efectuaţi mişcări repetate sus-jos până când maioneza este bine omogenizată.

Cremă cu vanilie, miere şi prune
(folosiţi accesoriul Ⓚ, viteza: «turbo»)
Introduceţi 60 g miere şi 50 g prune în vasul mixerului şi amestecaţi timp de 10 secunde, apoi adaugaţi 30 ml apă (cu aromă de vanilie) şi amestecaţi din nou timp de 3 secunde.

Nivelul de zgomot: 63dB(A)

Pot fi modificate fără înştiinţare prealabilă.

A nu se arunca produsul împreună cu deşeurile menajere; a se preda la centrele de colectare specializate.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Uyarı
Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.

- Bıçaklar ve ataçmanlar(6a–6e) çok keskindirler! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz. Çocukların cihazla oynamasını engellemek için gözetim altında tutunuz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak üretilmiştir.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın altında yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- El blendırı ataçmanını özellikle sıcak sıvıların içinde kullanacağınız zaman cihaz açıkken blendır şaftını sıvının içine batırmayınız ya da sıvıdan çıkarmayınız.
- Motor kısmını Ⓐ ve çırpıcı dişli kutusunu Ⓗ akan suyun altına tutmayınız ve suyun içine batırmayınız.
- Ölçüm kabı Ⓖ mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.
- Yemek hazırlama ataçmanını Ⓙ çalıştırmadan önce, kapak kilidinin (2c) doğru şekilde takılmış olduğundan ve iticinin (1) yerine yerleştiğinden emin olunuz.
- İşlem sırasında doldurma tübüne iticiden başka bir nesne yerleştirmeyiniz.
- Kapağı kaldırmadan önce her zaman cihazı kapatınız.
- Kapak (2) akan suyun altında yıkanabilir, ancak suyun içine sokmayın ya da bulaşık makinesinda yıkamayın.
- İşlem kabı (4) mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Braun elektrikli ev aletleri uygun güvenlik standartlarına göre üretilmiştir. Elektrikli cihazlar ile ilgili her türlü tamirat ve değişim mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.

Tanımlama

Ⓐ Motor Kısmı
Ⓑ Değişebilir hız ayarı için açma/kapama düğmesi
Ⓒ Turbo hız düğmesi
Ⓓ Çalışan parçaları çıkarma düğmesi
Ⓔ Değişken hız ayarlayıcı
Ⓕ Blendır Şaftı
Ⓖ Hava geçirmez kapaklı ölçüm kabı
Ⓗ Çırpıcı dişli kutusu
Ⓘ Çırpıcı
Ⓙ Yemek hazırlama (FP) ataçmanı
Ⓚ Doğrayıcı (HC)

Hız Ayarı

Açma/kapama düğmelerini Ⓑ, aktif hale getirdiğiniz zaman işlem hızı, değişken hız ayarlayıcının Ⓔ durumuna göre belirlenir. Hız ayarı yükseltildikçe doğrayıcı daha hızlı ve daha iyi sonuç verir.

Maksimum hız ayarı için turbo düğmesine Ⓒ basınız. Ayrıca, turbo düğmesini değişken hız ayarlayıcıyı değiştirmeden anlık hız değişimleri için kullanabilirsiniz.

Uygulamanıza göre tavsiye edilen hız ayarları:

El Blendırı	1... turbo
Çırpıcı	3... 15
Yemek hazırlama ataçmanı	(j) bölümlerindeki hız tablolarına bakınız
Doğrayıcı	(j) bölümlerindeki hız tablolarına bakınız

El Blendırınızı nasıl çalıştıracaksınız ①

El Blendırınız çorba, mayonez ve bebek maması hazırlamak; sos, içki ve milkshake yapmak için son derece uygundur:

a) Motor kısmını Ⓐ blendır şaftına Ⓕ kilitlenene kadar oturtunuz.
b) El blendırınızı, çalıştırmadan önce, işlem yapacağınız kaba dik olarak koyunuz, daha sonra açma/kapama düğmesine Ⓑ ya da turbo düğmesine Ⓒ basarak çalıştırınız.
c) Kullandıktan sonra blendır şaftını çıkarmak için düğmelere Ⓓ basınız ve çekiniz.

El blendırınızı ölçme kabında Ⓖ veya diğer herhangi bir kapta kullanabilirsiniz. Pişirme esnasında tencere içerisinde direkt karıştırma yapmak isterseniz, el blederinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle tencerenizi ocaktan alınız.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız ②

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız:

a) Çırpıcıyı Ⓘ, çırpıcı dişli kutusu Ⓗ içine yerleştiriniz ve motor kısmını Ⓐ, dişli kutusu kilitlenene kadar oturtunuz.
b) Çırpıcıyı işlem yapacağınız kaba koyunuz ve çalıştırmak için düğmesine Ⓑ basınız.
c) Çırpıcıyı çıkartmak için, düğmelere Ⓓ basınız ve dişli kutusunu çıkartınız. Daha sonra çırpıcıyı dişli kutusundan çekip çıkartınız.

En iyi sonuca ulaşmak için ...

- ölçüm kabı yerine daha geniş bir işlem kabı kullanınız,
- çırpıcıyı saat yönünde, hafif eğik şekilde hareket ettiriniz.

Çırpılmış Krema
En fazla 400 ml dondurulmuş kremayı (4 – 8 °C arasında ve en az % 30 yağ içeren) çırpın. En düşük hız seviyesinden başlayın «1»; çırpma esnasında hızı, en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

Yumurta karışımı
En fazla 4 yumurtayı çırpın.
Orta hız seviyesinden «7» başlayın, çırpma esnasında hızı en yüksek hız seviyesi olan «15»'e kadar çıkarın.

Yemek hazırlama ataçmanını nasıl çalıştıracaksınız ③

1 İtici
2 Kapak
2a Motor için bağlantı parçası
2b Doldurma tübü
2c Kapak kilidi
3 Bıçak
4 İşlem kabı
5 Kaymaz taban (kapak olarak da görev görür)
6 Ataçman tutucu
6a Dilimleme bıçağı
6b Kıyma bıçağı (kaba)
6c Kıyma bıçağı (ince)
6d Jülyen bıçağı (dikdörtgen)
6e Jülyen bıçağı (üçgen)

Doğrama

(Resim **I** ve İşlem tablosu (j) 'ye bakınız)

Bıçak (3) et, peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, havuç, ceviz, fındık ve badem gibi yiyecekleri doğramak için son derece uygundur. Sert yiyecekleri doğrarken, turbo hız düğmesini Ⓒ kullanınız.
Not: Hindistan cevizi, kahve çekirdeği ve tohum gibi çok sert yiyecekleri doğramayınız.

Doğramadan önce ...

- eti, peyniri, soğanı, sarımsağı, havucu önceden kesiniz,
- bitkilerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız,
- kemikleri, sinirleri ve kıkırdakları etten ayırınız.

a) Bıçağınızın (3) üzerindeki plastik koruyucuyu dikkatlice çıkartınız. Dikkat: Bıçak çok keskindir ! bıçağı herzaman üzerindeki plastik kısmından tutunuz. Bıçağı, işlem kabının (4) ortasındaki mile yerleştiriniz ve yerine kilitlenmesini sağlamak için döndürünüz. İşlem kabını her zaman kaymaz tabanın (5) üzerine yerleştiriniz.
b) Yiyeceği doğrama kabının içine koyunuz.
c) Kapağı (2) ölçü kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyiniz. Kapağı kilitlemek için, kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyun.
d) Motor kısmını Ⓐ motor bağlantı parçasının (2a) içine kilitlenene kadar yerleştirin. İticinin yerine oturduğundan emin olunuz.
e) Çalıştırmak için motor kısmının üzerindeki açma/kapama düğmesine Ⓑ ya da Ⓒ basınız; diğer elinizle de kabı tutunuz.
f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine Ⓓ basınız ve iticiyi çıkarınız.
g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
h/i) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan önce bıçağı çevirip çekerek dikkatlice çıkarınız.

Yumuşak Hamuru karıştırmak

Bıçağı (3) kullanarak, 250 grama kadar unla yapılmış kek karışımını ya da pancake hamuru gibi hamurları karıştırabilirsiniz.
Örneğin, pancake hamuru için işlem kabının içerisine önce sıvıları dökün, daha sonra un ve son olarak da yumurtaları ekleyin. Turbo düğmesine Ⓒ basarak hamuru, kıvamına gelene kadar karıştırınız.

Dilimlemek / Rendeleme

(Resim **II** ve İşlem tablosu (j) 'ye bakınız)

Dilimleme ataçmanını (6a) kullanarak salatalık, soğan, mantar, elma, havuç, turp, çiğ patates, kabak ve lahana gibi yiyecekleri dilimleyebilirsiniz. Rendeleme ataçmanı (6b, 6c) kullanarak da elma, havuç, çiğ patates, pancar, lahana ve peynir (yumuşak ya da orta) gibi yiyecekleri parçalayabilirsiniz. Jülyen bıçakları (6d, 6e), yiyecekleri şerit halinde keser. Bu araç ve gereç yaralanmaları engellemek amacı ile dikkatli bir şekilde ele alınmalıdır.

a) Ataçman tutucusunun (6) içine (6a–6e) ataçmanlarından birini yerleştiriniz. Ataçman tutucusunu işlem kabının ortasın-

daki mile yerleştirin ve yerine oturması için çeviriniz.
b) Kapağı (2) işlem kabının üzerine koyup, kabın tutma yerinin yanında bulunan kapak kilidi ile (2c) birbirine kenetleyin. Kapağı kilitlemek için kapağı saat yönünde çevirip «klik» sesini duyunuz.
c) Motor kısmını motor bağlantı parçasının içine kilitlenene kadar yerleştirin. Hız ayarını (j) resmindeki önerilere gore seçiniz.
d) İşlemden geçecek olan yiyeceği doldurma tübünün içerisine yerleştiriniz. Cihaz açıkken asla doldurma tübünün içine dokunmayın. Yiyecekleri koymak için her zaman iticiyi (1) kullanınız.
e) Çalıştırmak için motor kısmındaki açma/kapama düğmesine (Ⓑ ya da Ⓒ) basınız.
f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için düğmeye basınız Ⓓ.
g) Kapağı çıkarmak için kapak kilidine (2c) basarak, kapağı (2) saat yönünün tersine çeviriniz ve kaldırınız.
h) İşlemi tamamlanmış yiyeceği çıkarmadan once ataçman tutucusunu çıkarın. Ataçmanı çıkarmak için yukarı itiniz.

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracakınız ④

1 Üst bölüm
2 Bıçak
3 Doğrayıcı kasesi
4 Kaymayı önleyen taban/kapak

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, kırmızı biber (su ile), havuç, ceviz, fındık, badem, kuru erik vs. doğramak için çok uygundur.
Sert gıdaları (sert peynirler gibi) parçalarken turbo düğmesini Ⓒ kullanın.

Not: Buz, hindistan cevizi-kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...
– et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız
– yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
– kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için işlem kılavuzunda önerilen hız ayarlarına (j) bakınız.

Doğrama işlemi
a) Plastik kılıfı (2) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Uyarı: Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (3). Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz.
Doğrama kabını herzaman kaymayan taban (4) üzerine koyunuz.
b) Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
c) Üst bölümü (1) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
d) Motor bölümünü Ⓐ üst bölümün içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
e) Doğrayıcıyı çalıştırmak için Ⓑ veya Ⓒ düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz. Doğrayıcıyı 2 dakikadan fazla kullanmayınız.
f) Kullanım bittikten sonra, motor kısmını çıkarmak için çalışan parçaları çıkarma düğmesine Ⓓ basınız ve iticiyi çıkarınız.
g) Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
h) Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
i) İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Cihazı nasıl temizleyeceksiniz

Motor kısmını Ⓐ ve çırpıcı dişli kutusunu Ⓗ sadece nemli bir bezle silin. Kapak (2) akan suda yıkanabilir, ancak suyun içerisine daldırmayın ya da bulaşık makinesında yıkamayın.
Boşluklar arasında yemek artıklarının kalmasını engellemek için biz Julienne araçlarının hemen kullanım sonrasında temizlenmesini tavsiye ediyoruz. Bıçaklar ve gereçler (6a–6e) dikkatli bir şekilde bulaşık makinesine yerleştirilmelidir.
Renk içeren yiyecekler (örneğin havuç) plastik parçaların renklerini değiştirebilirler.
Bu parçaları, temizlemeden once bitkisel yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun satış yetkili Servis merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)

• BC: Doğrayıcı ataçmanı, fazla miktardaki yiyecekleri doğramak, milkshake yapmak, yumuşak hamur hazırlamak ve buz parçalarını kırmak için mükemmel olarak üretilmiştir.

• Duvar tutucu

Tarif Örnekleri

Mayonez (El Blendırı kullanın)
200-250 ml yağ,
1 yumurta,
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke,
Tadına gore tuz ve karabiber
Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri sırasıyla işlem kabına koyunuz. El blendırınızı ölçüm kabının tabanına yerleştiriniz. Turbo düğmesine Ⓒ basarak, yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Mayonez güzelce karışıp akıcı kıvamına ulaşana kadar el blenderinizi kapamadan yavaşça yukarı ve aşağıya doğru hareket ettiriniz.

Vanilya-Bal-Siyah Erik (krep olarak)
(küçük doğrayıcı kabını Ⓚ kullanın, hız ayarı: «turbo»)
60 g sıvı balı ve 50 g siyah erigi doğrayıcı kaba yerleştirip 10 saniye karıştırın, sonra 30 ml vanilya ile tadlandırılmış su ekleyip 3 saniye daha karıştırın.

Bilgiler haber verilmeden değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
☏ (49) 6173 30 0
Fax (49) 6173 30 28 75

Procter & Gamble Satış ve Dağıtım Ltd. Şti.
İçerenköy Mah. Serin Sok. Kosifler İş Merkezi No:3 A 34752 Ataşehir, İstanbul

P & G Tüketici Hizmetleri
0 800 261 63 65,
trconsumers@custhelp.com

Braun Servis İstasyonları listemizi internet sitemizde bulabilirsiniz. www.braun.com/tr

Русский

Наша продукция отвечает самым высоким стандартам качества, функциональности и дизайна. Надеемся, вы в полной мере будете довольны вашим новым приобретением — блендером Braun.

Внимание
Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.

-  Лезвия и детали (6a–6e) очень острые! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать. Устройство должно храниться в недоступных для детей местах. Необходимо контролировать, чтобы дети не использовали данное устройство в качестве игрушки.
- Прибор следует хранить в недоступных для детей местах.
- Не разрешается погружать моторную часть, зубчатую часть венчика для взбивания под струю воды, а также погружать их в воду.
- Не погружайте насадку-блендер в горячие жидкости на долгое время.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан нельзя использовать в микроволновой печи.
- Перед началом работы с использованием чаши-измельчителя, убедитесь, что крышка чаши надежно закреплена и проталкиватель на месте.
- Для погружения продуктов в чашу используйте только проталкиватель.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как снять крышку (2).
- Крышку чаши измельчителя (2) нужно промывать под проточной водой, не рекомендуется погружать в воду и мыть в посудомоечной машине.
- Чашу-измельчитель нельзя использовать в микроволновой печи.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм пользователей.

Описание прибора

Ⓐ Моторная часть
Ⓑ Переключатель режимов вкл./выкл.
Ⓒ Кнопка включения «turbo»-режима
Ⓓ Кнопки высвобождения рабочих частей
Ⓔ Регулятор скорости вращения
Ⓕ Насадка-блендер
Ⓖ Мерный стакан с герметичной крышкой
Ⓗ Зубчатая часть венчика
Ⓘ Венчик
Ⓙ Насадка для нарезки и шинковки (FP)
Ⓚ Измельчитель (HC)

Регулировка скорости вращения

При включении переключателя режимов Ⓑ в положение вкл. скорость вращения будет соответствовать текущей установке регулятора Ⓔ. Чем выше установленный параметр скорости, тем больше число оборотов измельчителя.
Наибольшее число оборотов достигается только при нажатии кнопки ускорителя «turbo» Ⓒ, которую можно включать и минуя регулятор для кратковременнного повышения мощности.

В зависимости от цели применения рекомендуются следующие параметры установки скорости вращения:

Блендер	1…turbo
Венчик	3…15
Насадка для нарезки и шинковки	см. таблицы на рисунках (j)
Измельчитель	см. таблицы на рисунках (j)

Порядок работы со блендером ①

Блендер идеально пригоден для приготовления соусов, подливок, супов, майонезов, детского питания, а также всех видов коктейлей:

a) Вставьте моторную часть Ⓐ в насадку-блендер Ⓕ до фиксации.
b) Опустите блендер в посуду (желательно с высокими краями) и нажмите переключатель Ⓑ или ускоритель «turbo» Ⓒ.
c) По окончании работы нажмите кнопки Ⓓ для высвобождения насадки-блендера и выньте его из посуды.

Блендер можно использовать по назначению также в мерном стакане Ⓖ и любой другой глубокой посуде.
При перемешивании в процессе приготовления кастрюлю следует снимать с нагревательной поверхности (плиты) с целью уберечь блендер от перегрева.

Порядок работы с венчиком ②

Используйте венчик только для взбивания крема, яичного белка, пористых субстанций (дрожжевого теста) и готовых к употреблению десертов:

a) Вставьте последовательно венчик Ⓘ в моторную часть Ⓐ до фиксации.
b) Поместите венчик в посуду и лишь затем включите прибор, нажав переключатель Ⓑ.
c) Для высвобождения венчика нажмите кнопки Ⓓ, затем выньте из моторной части венчик.

Для получения наилучших результатов работы ...

- используйте широкий сосуд для взбивания,
- взбивайте одновременно не более.

<u>Взбитые сливки</u>
Залейте до 400 мл охлажденных сливок (минимум 30% жирности, 4–8 °C).
Начните взбивать с небольшой скорости «1» и постепенно увеличивайте скорость до «15».

<u>Взбитые яичные белки</u>
Взбейте 4 яичных белка
Начните взбивать с «7» скорости и постепенно увеличивайте ее до «15».

Порядок работы с насадкой для нарезки и шинковки ③

1 Толкатель
2 Крышка
2a Сцепление моторной части
2b Трубка для продуктов
2c Фиксатор крышки
3 Нож
4 Чаша
5 Подставка для чаши (также может использоваться в качестве крышки)
6 Держатель лезвия
6a Лезвие для нарезки
6b Лезвие для крупной шинковки
6c Лезвие для мелкой шинковки
6d Лезвие для шинковки соломкой (прямоугольник в разрезе)
6e Лезвие для шинковки соломкой (треугольник в разрезе)

Порядок работы с насадкой-измельчителем

(см. рисунок **I** и табл. j)

Нож измельчителя идеально подходят для нарезки мяса, сыра, лука, зелени, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и пр.
Для нарезки твердых субстанций, например, сыра, используйте режим «turbo» ©.

Примечание: Не измельчайте очень твердые субстанции, например, кубики льда, мускатный орех, зерна кофе, крупу.

Перед операцией измельчения следует ...
- порезать на кусочки мясо, сыр, луковицы, чеснок, морковь,
- удалить стебли травы и скорлупу орехов,
- удалить кости, сухожилия и хрящи.

a) Осторожно снимите нож с пластикового стержня (3). Внимание: лезвие ножа очень острое! Всегда держите нож за пластиковый стержень. Поместите нож в центр чаши-измельчителя и нажмите, чтобы зафиксировать его. Всегда ставьте чашу на подставку (5).
b) Продукты для измельчения помещайте вчашу (4).
c) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
d) Вставьте моторную часть Ⓐ в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте.
e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. Ⓑ или кнопку «turbo»-режима © на моторной части и удерживайте чашу.
f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей Ⓓ, снимите моторную часть и толкатель.
g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
h/i) Осторожно снимите нож перед тем, как вынуть нарезанные продукты.

Смешивание жидкого теста

Используя чашу измельчитель и нож (3) вы можете приготовить жидкое тесто для блинов или пирогов (не более 250 гр.). Чтобы сделать тесто для блинов, сначала влейте жидкость, потом добавьте муку и затем яйца. Используйте кнопку «turbo»-режима ©, смешайте тесто до образования однородной массы.

Порядок работы с насадкой для резки и шинковки

(см. рисунок **II** и табл. j)

Используя насадку для нарезки и шинковки (6a), вы можете нарезать огурцы, лук, яблоки, морковь, редьку, картофель, кабачки, капусту. Лезвия для шинковки (6b, 6c) в большей степени подходит для шинковки яблок, моркови, картофеля, свеклы, капусты, сыра. Лезвия для шинковки (6d, 6e) подходят для шинковки продуктов соломкой. С насадками необходимо обращаться очень аккуратно во избежание травм.

a) Поместите лезвие для нарезки (6a–6e) в держатель лезвий (6) и поверните до упора.
b) Наденьте крышку (2) на чашу, чтобы фиксатор крышки (2c) был около ручки чаши. Поверните фиксатор крышки по часовой стрелке до щелчка.
c) Вставьте моторную часть Ⓐ в сцепление для моторной части (2a) и закрепите. Убедитесь, что толкатель на месте. При работе следуйте указанием скоростного режима в иснтрукции (j).
d) Продукты для измельчения помещайте в трубку для продуктов и овощей в трубку.
e) Чтобы начать процесс нарезки или шинковки, нажмите кнопку вкл./выкл. Ⓑ или кнопку «turbo»-режима © на моторной части и удерживайте чашу.
f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей Ⓓ, снимите моторную часть и толкатель.
g) Нажмите на фиксатор крышки (2c), поверните крышку (2) против часовой стрелки и снимите ее.
h) Сначала выньте держатель лезвий, а потом уже нарезанные продукты. Чтобы снять лезвие с держателя, осторожно подтолкните его снизу вверх.

Как использовать насадку для измельчения ④

1 Верхняя часть
2 Нож
3 Чаша измельчителя
4 Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.
Для измельчения твердых продуктов, например, сыра, используйте режим «turbo» ©.

Важно: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...
– предварительно нарезайте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь
– удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
– удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Для получения налучшего результата, следуйте рекомендациям скоростного режима в таблице приложения.

Измельчение
a) Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (2). Предостережение: Нож очень острый! Всегда держите

его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (3).
Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать. Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (4).
b) Положите продукты в чашу измельчителя.
c) Установите верхнюю часть (1) на чашу измельчителя.
d) Вставьте моторную часть Ⓐ в верхнюю часть (1) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
e) Нажмите выключатель в или Ⓒ, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой.
Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
f) После использования, нажмите кнопки высвобождения рабочих частей Ⓓ, снимите моторную часть и толкатель.
g) После этого удалите верхнюю часть.
h) Аккуратно выньте нож.
i) Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду. Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка прибора

Протирайте моторную часть Ⓐ и зубчатую часть венчика Ⓗ только влажной тканью. Крышку (2) можно промывать под проточной водой, не погружая ее в воду. Рекомендуется очищать насадку для нарезки соломкой сразу после использования чтобы избежать застревания продуктов в пазах насадки. При использовании посудомоечной машины следует соблюдать меры предосторожности, поскольку режущие лезвия (6a–6e) очень острые. При работе с продуктами, имеющими насыщенный цвет, например, морковью, пластмассовые детали могут окрашиваться, поэтому пред мойкой блендера в посудомоечной машине протирайте детали прибора с добавлением растительного масла.

Дополнительные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)

- BC: дополнительная насадкаизмельчитель, идеально подходит для нарезки больших объемов продуктов, а также приготовления молочных коктейлей, легкого теста и колки кубиков льда.
- Скоба настенного крепления блендера

Рецепты

Майонез (используйте блендер)
200-250 мг растительного масла
одно яйцо (с желтком)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, соли и перца (по вкусу)
Поместите все ингредиенты в мерный стакан в вышеуказанной последовательности. Погрузите блендер до дна стакана, включите прибор переключателем Ⓒ и удерживайте его в этом положении до растворения масла. Далее, не выключая блендер, медленно перемещайте его вверх-вниз до приобретения майонезом однородного цвета и консистенции.

Чернослив с медом и ванилью
(для начинки или топпинга к блинам)
Используйте насадку-измельчитель Ⓚ, скорость – «turbo».
Поместите в чашу измельчителя 60 г меда вязкой консистенции и 50 г чернослива.
Измельчайте в течение 10 секунд.
Затем добавьте 30 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

Возможные модификации без предварительного уведомления.

АЯ46 **Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.**

Кухонная машина - электрический миксер (блендер), MR 550, тип 4191, 500-600 ватт.

Изготовлено в Польше для Браун ГмбХ, Германия/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

RU: Импортер/Служба потребителей: ООО «Проктер энд Гэмбл Дистрибьюторская Компания», Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр.2. Тел. 8-800-200-20-20.

BY: Импортер: ООО «Электросервис и Ко», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к. 412А3. Сервисный центр: ООО «Катрикс», Беларусь, 220012, г. Минск, ул. Чернышевского, 10А, к.409.

Українська

Наша продукція розроблена у відповідності до вимог високих стандартів якості, функціональності та дизайну. Сподіваємося, вам дуже сподобається наш новий побутовий пристрій Braun.

Заходи застереження
Просимо уважно та повністю прочитати інструкцію для користування перед застосуванням пристрою.

- Леза та деталі (6а–6е) дуже гострі! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей. Необхідно контролювати, щоб діти не використовували даний пристрій як іграшку.
- Пристрій розроблений для приготування звичайних побутових кількостей.
- Завжди вимикайте пристрій, коли він не застосовується та перед установкою, складанням, розбиранням, очищенням та зберіганням.
- Перед роботою, перевірте чи відповідає ваша напруга, напрузі, що вказана внизу пристрою.
- Особливо при роботі з додатковим пристроєм, ручним блендером з гарячими рідинами, не занурюйте вал блендера в рідину/або вийміть її з рідини, коли пристрій буде увімкнено.

- Не занурюйте електромотор Ⓐ, редуктор збивалки Ⓗ під проточну воду, не занурюйте їх у воду.
- Мірний стакан Ⓖ не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
- Перед роботою з насадкою для приготування їжі Ⓙ, переконайтеся, що кришка блокиратора (2c) належно клацнула та виштовхувач (1) зафіксовано.
- Не вставляйте інші засоби крім виштовхувача (1) в заправну трубку під час приготування .
- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки (2).
- Кришку (2) можна мити під проточною водою, але не занурювати в воду, не мийте її в посудомийній машині.
- Місткість (4) не є придатною для використання у мікрохвильовій печі.
- Електричний пристрій Braun відповідає стандартам безпеки, що застосовуються. Ремонт або заміна мережевого шнура мають бути виконані тільки уповноваженим сервіс-персоналом. Дефектний, некваліфікований ремонт може спричинити значну загрозу користувачу.

Опис

Ⓐ Електромотор
Ⓑ Перемикач вкл./викл. для регулювання швидкості
Ⓒ Перемикач turbo режиму
Ⓓ Кнопки для зняття робочих частин
Ⓔ Регулятор швидкості
Ⓕ Вал блендера
Ⓖ Мірний стакан з герметичною кришкою
Ⓗ Редуктор збивання
Ⓘ Збивач
Ⓙ Насадка для приготування продукту (FP)
Ⓚ Подрібнювач (HC)

Установка швидкості

При активації перемикача Ⓑ, швидкість приготування відповідає установкам регулятора швидкості Ⓔ. Чим вище швидкість установки, тим швидше та дрібніше буде нарізний продукт.
Для максимальної швидкості приготування, натисніть перемикач turbo режиму Ⓒ. Ви можете також користуватися перемикачем турбо режиму для миттєвого, ефективного тиску без маніпулювання регулятором швидкості.
Ми рекомендуємо такі установки швидкості, в залежності від вашої потреби:

Ручний блендер	1... turbo
Збивач	3... 15
Насадка для приготування їжі	див. таблиці швидкості на мал. (j)
Подрібнювач	див. таблиці швидкості на мал. (j)

Користування ручним блендером ①

Ручний блендер ідеально підходить для приготування соусів, супів, майонезу та дитячої їжі, та методом занурення в рідину, так само як і для змішування напоїв та молочних коктейлів:
a) Вставте електромотор Ⓐ в вал блендера Ⓕ та зафіксуйте.
b) Вставте ручний блендер вертикально в посуд, тоді натисніть перемикач Ⓑ або перемикач turbo режиму Ⓒ.
c) Натисніть кнопку Ⓓ для зняття валу блендера після користування.

Ви можете користуватися ручним блендером в мірному стакані Ⓖ, так само як і в будь-якому іншому посуді. При змішуванні прямо в каструлі під час приготування, зніміть спочатку посуд з плити, щоб захистити пристрій від перегрівання.

Користування збивачем ②

Збивач має застосовуватися тільки для збиття вершків, збиття яєчного білка та змішування бісквіту та готових сумішей для десертів:
a) Вставте збивач Ⓘ в редуктор збивання Ⓗ, потім вставте електромотор Ⓐ в редуктор доки він не буде зафіксований.
b) Вставте збивач в посуд и тільки тоді натисніть перемикач Ⓑ для роботи.
c) Для виймання натисніть кнопку Ⓓ та вийміть редуктор. Тоді виштовхніть збивач з редуктора.

Для найкращих результатів ...
- краще користуватися широкою ємністю ніж мірним стаканом,
- рухайте збивач за годинниковою стрілкою, тримайте його злегка нахиливши.

Збиті вершки:
Швидко готує 400 мл охолодженого крему (мінімум 30 % вмісту жиру, 4–8 °C).
Почати с низьких установок швидкості «1» та під час приготування, підвищувати установки швидкості до «15».

Збитий яєчний білок:
Швидко готує тільки 4 яєчних білка.
Почати з середніх установок швидкості «7» та під час збивання, підвищувати установки швидкості до «15».

Користування насадкою для приготування їжі ③

1 Виштовхувач
2 Кришка
2a З'єднувач для електромотору
2b Заправна трубка
2c Кришка-блокиратор
3 Лезо
4 Ємність
5 Поверхня з покриттям проти ковзання (також служить як кришка)
6 Футляр з інструментами
6a Для нарізки шматочками
6b Для шинкування (крупного)
6c Для шинкування (дрібного)
6d Режим «Жюльєн» (у формі прямокутника)
6e Режим «Жюльєн» (у формі трикутника)

Здрібнювання

(див. мал. у розділі **I** з таблицею приготування j)
Лезо (3) ідеально підходить для нарізання м'яса, сиру, цибулі, кухонних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, лісних горіхів, мигдалю та ін. Для здрібнювання твердих продуктів користуйтеся перемикачем turbo режиму Ⓒ.
Увага: Не подрібнюйте занадто тверді продукти, такі як: мускатні горіхи, кофейні зерна та зернові культури.

Перед подрібненням ...
- порізати м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, перець,
- видалити стебла з кухонних трав, розколоти горіхи,
- видалити кістки, жили та хрящі з м'яса.

a) Обережно зняти пластмасовий футляр з леза (3). Увага: лезо дуже гостре! Завжди тримайте його пластмасовою

частиною вверх. Встановіть лезо на вал ємності (4) та проверніть, щоб воно було зафіксовано. Завжди встановлюйте ємність на поверхню з покриттям проти ковзання (5).
b) Покладіть продукти в ємність для подрібнення.
c) Накрийте кришкою (2) ємність з блокиратором (2c), що встановлена біля ємності, що утримується в руках. Для закриття кришки, поверніть її за годинникової стрілкою так, щоб блокиратор було введено в контакт «клацанням» над ручкою.
d) Вставте електромотор Ⓐ в З'єднувач (2a) доки воно не буде зафіксоване. Переконайтеся, що виштовхувач зафіксовано.
e) Для роботи натисніть перемикач Ⓑ або Ⓒ електромотор, та утримуйте ємність іншою рукою.
f) Після застосування натисніть кнопку Ⓓ, щоб вийняти електромотор. Вийміть виштовхувач.
g) Натисніть кришку блокиратора (2c), поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверх.
h/i) Обережно вийміть лезо повертаючи, його та витягуючи, перед вийманням переробленого продукту.

Змішування легкого тіста

Користуючись лезом (3), Ви можете також замісити легке тісто, як масло для млинців або суміші для торту в основі до 250 г муки. Для масла для млинців, наприклад, спочатку налийте рідину в ємність, потім додайте муки та нарешті яйця. Натисніть перемикач турбо режиму Ⓒ, змішайте масло до змазування.

Нарізка / Шатківниця

(див. малюнок розділ **II** з таблицею приготування j)

Користуючись інструменти для нарізання (6a), Ви можете нарізати наприклад огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редьку, тверду картоплю, кабачки, капусту. Користуючись інструменти для подрібнення (6b, 6c), Ви можете нашаткувати наприклад яблука, моркву, тверду картоплю, буряк, капусту, сир (від м'якого до середнього). Режим «Жюльєн» (Julienne) (6d, 6e) розрізає продукти фігурними смугами. Обережно використовуйте насадки, щоб уникнути травмування.

a) Вставте інструмент (6a–6e) в футляр з інструментами (6) та зафіксуйте. Вставте футляр з інструментами в центральний вал ємності та проверніть, щоб зафіксувати.
b) Прикріпіть кришку (2) на ємність з блокиратором (2c) біля ручки ємності. Для закриття кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою так щоб блокиратор «клацнув» над ручкою.
c) Вставте електромотор в З'єднувач доки воно не зафіксується. Виберіть установки швидкості згідно з рекомендаціями на мал. (j).
d) Покладіть продукт для приготування в заправну трубку. Ніколи не лізьте у заправну трубку. коли пристрій увімкнено. Завжди користуйтеся штовхачем (1) для подачі продукту.
e) Натисніть перемикач Ⓑ або Ⓒ електромотор для роботи.
f) Після користування, натисніть кнопки Ⓓ, щоб вийняти електромотор.
g) Натисніть кришку блокиратора (2c), поверніть кришку (2) проти годинникової стрілки для відкривання та підніміть вверх.
h) Вийміть футляр з інструментами перед тим як вийняти оброблений продукт. Щоб вийняти інструменти, натисніть на виступ внизу футляру з інструментами.

Як працювати з навісним подрібнювачем ④

1 Редуктор подрібнювача
2 Ніж
3 Стакан
4 Протиковзна основа / кришка

Подрібнювач – ідеальне знаряддя для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад.
Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста.
Для нарізки твердих продуктів (наприклад, твердого сиру) використовуйте режим turbo Ⓒ.

Пам'ятайте:
Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупи.

Перш ніж подрібнювати ...
– поріжте м'ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець;
– видаліть стебла трав, полущить горіхи;
– видаліть з м'яса кістки, жили та хрящі з м'яса.

Для найкращого результату просимо звернути увагу на установки швидкості, що рекомендовані в посібнику до експлуатації. (Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

Подрібнення
a) Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (2). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральній стрижень стакана (3) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Обов'язково ставте стакан на протиковзну основу (4).
b) Покладіть продукти в стакан.
c) Встановіть редуктор (1) на стакан.
d) Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
e) Натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
f) Після застосування натисніть кнопку Ⓓ, щоб вийняти електромотор.
g) Потім зніміть редуктор.
h) Обережно вийміть ніж.
i) Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакана.

Очищення пристрою

Очищення електромотору Ⓐ та редуктора збивалки Ⓗ має бути тільки вологою ганчіркою. Кришка (2) може бути очищена під проточною водою, але не має бути занурена в воду, а також в посудомийну машину.

Рекомендуємо чистити насадки для нарізання одразу після використання, щоб їжа не залишалася у щілинах. Обережно кладіть ножі та деталі (6а–6е) до посудомийної машини.
При обробці кольорових продуктів (наприклад моркви), пластмасові частини пристрою можуть стати знебарвленими. Протріть ці частини рослинною олією перед їх очищенням.

Додаткові приналежності

(можна купити в Сервісних центрах компанії Braun; але не в усіх країнах)

- BC: додаткова насадка-подрібнювач, ідеально підходить для нарізання великих обсягів продуктів, а також приготування молочних коктейлів, легкого тіста та коління кубиків льоду.
- Скоба настінного кріплення блендера

Рецепт

Майонез (користуватися ручним блендером)
200-250 мл. олії,
1 яйце (жовток та білок),
1 столова ложка лимонного соку або оцту, сіль та перець за смаком
Покладіть всі інгредієнти в мірний стакан відповідно до вищевказаного порядку. Опустіть ручний блендер до дна мірного стакану. Натисніть перемикач turbo режиму Ⓒ, тримайте ручний блендер в цій позиції доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи, повільно рухайте його вверх і вниз доки майонез добре не змішається.

Чорнослив із медом та ваніллю
(для начинки або топінгу до млинців)
Використовуйте насадку-подрібнювач Ⓚ, швидкість – «turbo».
Покладіть до чаші подрібнювача 60 г меду в'язкої консистенції та 50 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 30 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

При внесенні змін без попередження. Компанія залишає за собою право вносити зміни в конструкцію пристрою без спеціального оголошення.

Загальні умови зберігання

Вироби фірми Braun рекомендовано зберігати у житловому приміщенні за умов кімнатної температури та нормальної вологості.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

001

Електричний ручний блендер Braun MR 550, тип 4191, 500-600 ватт.

Виготовлено в Польщі для Браун ГмбХ, Німеччина/Braun GmbH, Frankfurter Strasse 145, 61476, Kronberg, Germany.

Адреса в Україні:
ТОВ «Проктер енд Гембл Трейдінг Україна», Україна, 04070, м.Київ, вул. Набережно-Хрещатицька, 5/13, корпус літ. А.
Тел. (0-800) 505-000.
www.pg.com.ua

Товар використовувати за призначенням, відповідно до інструкції з експлуатації. Дата виготовлення продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виготовлення, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році.
Гарантія – 2 роки. У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся до головного офісу сервісного центру Braun в Україні: ПП «І.Б.С.», вул. Глибочицька 53, м. Київ. Тел. (044) 4286505.

Български

Продуктите Braun отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн.
Надяваме се да бъдете удовлетворени от вашия нов уред Braun.

Внимание
Прочетете внимателно инструкциите преди употреба на уреда!

- Остриетата и приставките (22а–с) са много остри! За избягване на наранявания, моля боравете с остриетата изключително внимателно.
- Този уред не е предназначен за ползване от деца или лица с намалени физически или умствени способности, освен ако не са под наблюдение на лице, отговарящо за тяхната безопас-ност. Като цяло препоръчваме да пазите уреда от деца.
- Този уред не е предназначен за употреба от деца или хора с намалени физически или умствени възможности, освен под наблюдението на човека, отговорен за тяхната сигурност и безопасност.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни условия и обичайните за домакинството количества.
- Винаги изключвайте уреда, когато не го използвате и преди сглобяване, разглобяване, почистване или съхранение.
- Преди да включите уреда, проверете дали напрежението на мрежата съответства на написаното на уреда.
- Когато използвате пасиращата приставка в топли или горещи течности, не потапяйте и не изваждайте пасиращия накрайник от течността, докато пасаторът работи.
- Не поставяйте моторния блок Ⓐ или задвижващия механизъм на телта за разбиване Ⓗ под течаща вода и не ги потапяйте във вода.
- Купата за разбиване Ⓖ не е подходяща за микровълнова фурна.

- Преди употреба на приставката за приготвяне на храна Ⓙ, уверете се, че капака (2c) е правилно поставен и че буталото (1) е на мястото си.
- Не поставяйте в отвора на капака други предмети или инструменти освен буталото (1) при употребата на приставката.
- Винаги изключвайте уреда преди да свалите капака (2).
- Капакът (2) може да се почиства под течаща вода, но не го потапяйте във вода и не го почиствайте в миялна машина.
- Купата (4) не е подходяща за микровълнова фурна.
- Електрическите уреди Braun отговарят на действащите стандарти за сигурност. Техният ремонт или смяната на захранващия кабел трябва винаги да се извършват от оторизиран сервизен техник. Неправилният ремонт може да доведе до допълнителни повреди или до нараняване на потребителя.

Описание

Ⓐ Моторен блок
Ⓑ Бутон за включване/изключване на променливите скорости
Ⓒ «turbo» бутон
Ⓓ Бутони за освобождаване на отделните части
Ⓔ Регулатор за различни скорости
Ⓕ Пасираща приставка с режещ нож
Ⓖ Мерителна купа за разбиване с капак
Ⓗ Задвижващ механизъм на телта за разбиване
Ⓘ Тел за разбиване
Ⓙ Приставка за приготвяне на храна (FP)
Ⓚ Приставка за нарязване на продукти (резачка) (HC)

Скорост

При натискане на бутон Ⓑ, скоростта отговаря на позаната на регулатора за скоростите Ⓔ. Колкото по-висока е скоростта, толкова по-бързо е действието на уреда и финно нарязани/пасирани са продуктите.
За максимална скорост, натиснете «turbo» бутона Ⓒ. Може да използвате «turbo» бутона и за мощни моментни пулсации без да променяте регулатора на скоростта.

В зависимост от употребата препоръчваме следните скорости:

Пасатор	от 1…до turbo
Тел за разбиване	от 3... до 15
Приставка за приготвяне на храна –	виж скоростите в таблиците в секцията (j).
Резачка –	виж скоростите в таблиците в секцията (j).

Използване на пасиращия накрайник ①

Пасаторът е изключително подходящ за приготвяне на яхнии, сосове, майонеза, бебешка храна, както и за разбъркване на напитки и шейкове.

a) Монтирайте моторния блок Ⓐ към пасиращата приставка Ⓕ и натиснете докато щракне.
b) Поставете пасатора вертикално в купата за разбиване и след това натиснете бутона за включване/ изключване Ⓑ или бутон «turbo» Ⓒ.
c) За да свалите пасиращата приставка след употреба, натиснете бутоните за освобождаване Ⓓ и издърпайте накрайника.

Може да работите с пасиращ накрайник в купата за разбиване, както и във всеки друг съд. При пасиране докато готвите, отстранете съда от котлона, за да предпазите пасатора от прегряване.

Използване на телта за разбиване ②

Телта за разбиване трябва да се използва само за разбиване на сметана, белтъци на сняг, кремове, полуготови десерти и за приготвяне на леки теста (например за палачинки).

a) Поставете телта за разбиване Ⓘ в задвижващия механизъм Ⓗ и след това монтирайте към моторния блок Ⓐ, натиснете докато щракне.
b) Поставете телта за разбиване в съда, който ще използвате и едва след това натиснете бутона за включване Ⓑ.
c) За да свалите приставката, натиснете бутоните за освобождаване Ⓓ и издърпайте приставката. След това свалете телта за разбиване от задвижващия механизъм чрез издърпване.

За най-добри резултати ...

- използвайте по-широка купа вместо купата за разбиване
- движете телта за разбиване по посока на часовниковата стрелка, като държите уреда леко под наклон

Разбиване на сметана:
Разбивайте най-много 400 мл добре изстудена сметана (мин. 30% масленост, 4–8 °C). Започнете с по-ниска скорост «1» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

Разбиване на белтъци на сняг:
Разбивайте най-много 4 белтъка. Започнете със средна скорост «7» и докато разбивате, увеличете скоростта до «15».

Приставка за приготвяне на храна ③

1 Бутало за притискане
2 Капак
2a Свързване с моторния блок
2b Отвор за подаване на продукти
2c Затварящ механизъм на капака
3 Острие
4 Купа
5 Подложка против плъзгане (може да се използва и като капак)
6 Държач на рендетата
6a Ренде за рязаве на шайби
6b Ренде за настъргване (фино)
6c Ренде за настъргване (едро)
6d Нож за рязане на жулиени (правоъгълни)
6e Нож за рязане на жулиени (триъгълни)

Нарязване (резачка)

(виж секция с фигури **I** и таблица за обработка на продуктите j)

Острието (3) са напълно подходящи за рязане на месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, моркови, ядки и др. За рязане на по-твърди продукти използвайте «turbo» бутона Ⓒ.

ВНИМАНИЕ: Не се опитвайте да режете много твърди продукти като инийско орехче, кафе на зърна и зърна от житни култури.

Подготовка за рязането …

- Предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета.
- Отстранете стъблата на листните подправки и черупките от ядките.
- Отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото.

a) Внимателно свалете пластмасовия предпазител от ножовете (3). ВНИМАНИЕ: Остриетата са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножа върху оста в центъра част на купата (4) и завъртете, за да се захванат стабилно. Винаги поставяйте купата върху подложката против плъзгане (5).
b) Поставете продуктите в купата.
c) Поставете капака (2) върху купата, като затварящият механизъм (2c) да е обърнат към дръжката. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящия механизъм не се захване с щракване над дръжката.
d) Закрепете неподвижно моторния блок Ⓐ в свързващия отвор (2a). Уверете се че буталото е на мястото си.
e) За да включите, натиснете бутон Ⓑ или «turbo» бутон Ⓒ върху моторния блок, като държите купата с другата ръка.
f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване Ⓓ, за да свалите моторния блок. Извадете буталото.
g) Като натискате затварящия механизъм (2c), завъртете капака (2) по посока обрятна на часовниковата стрелка, за да го откачите и отворите.
h/i) Внимателно извадете ножовете като въртите и дърпате, преди да извадите нарязаните продукти.

Разбиване на леко тесто

С ножовете (3) може да разбивате леки теста, като смес за палачинки или тесто за кекс с не повече от 250 грама брашно. За сместа за палачинки, например, първо налейте в купата течностите, добавете брашното и най-накрая яйцата. Натиснете «turbo» бутона Ⓒ и разбивайте докато получите еднородна смес.

Рязане на шайби/рендосване

(виж секция с фигури **II** и таблица за обработка на продуктите j)

С помощта на рендето за нарязване на шайби (6a) може да режете краставици, лук, гъби, ябълки, моркови, репички, сурови картофи, тиквички, зеле и др. С помощта на рендето за настъргване (6b, 6c), може да настържете ябълки, моркови, сурови картофи, цвекло, зере, сирене (от меко до средно твърдо). С помощта на ножовете за рязане на жулиени (6d, 6e) може да нарежете продуктите на ивички. Внимателно пипайте ножовете на приставките, за да избегнете нараняване.

a) Поставете избраният от вас нож (6a–e) в държача (6) и го закрепете на място. Поставете държача върху оста в центъра на купата и завъртете, за да се захване стабилно.
b) Сложете капака (2) върху купата, като затварящият механизъм (2c) е обърнат към дръжката на купата. За да затворите неподвижно капака, завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато затварящият механизъм не се захване с щракване над дръжката.
c) Закрепете неподвижно моторният блок Ⓐ в свързващия отвор (2a). Настройте скоростта съобразно препоръките в илюстрация (j).
d) Поставете продуктите в тръбата за подаване на продукти. Никога не бъркайте в тръбата за подаване на продукти, когато уредът е включен. Винаги използвайте буталото (1), за да придвижвате продуктите към рендето.
e) За да включите натиснете бутон Ⓑ или «turbo» бутон Ⓒ върху моторния блок.
f) След употреба, натиснете бутоните за освобождаване Ⓓ, за да освободите моторния блок.
g) Като натискате затварящия механизъм (2c), завъртете капака (2) в посока обратна на часовниковата стрелка, за да го откачите и повдигнете.
h) Извадете държача, преди да извадите нарязаните продукти. Ножът може да свалите, като го избутате нагоре от края, който се подава от долната страна на държача.

Приставка за нарязване (резачка) ④

1 Капак
2 Нож
3 Купа на резачката
4 Подложка против плъзгане (може да се използва и като капак)

Приставката за нарязване (резачката) е подходяща за месо, сирене, лук, листни подправки, чесън, люти чушлета (с вода), моркови, ядки и др. Когато нарязване по-твърди продукти (например по-твърди сирена използвайте «turbo» бутон Ⓒ.

ВНИМАНИЕ: Не се опитвайте да режете много твърди продукти като индийско орехче, кафе на зърна, зърна от житни култури, кубчета лед.

Преди рязане ...

– предварително нарежете месото, сиренето, лука, чесъна, морковите, лютите чушлета
– отстранете стъблата на листните подправки и черупките на ядките
– отстранете костите, сухожилията и хрущялите от месото

За най-добри резултати може да направите справка за препоръчваната скорост в таблицата.

Нарязване

a) Внимателно свалете пластмасовия предпазител на ножовете (2). ВНИМАНИЕ: Остриетата на ножа са много остри! Винаги дръжте само за вертикалната пластмасова част. Поставете ножовете върху оста в центъра на купата (3) и завъртете, за да се захванат на място. Винаги поставяйте купата върху подложката против плъзгане (4).
b) Поставете продуктите в купата.
c) Поставете капака (1) върху купата.

d) Закрепете неподвижно моторния блок Ⓐ към капака (1), натиснете докато щракне.
e) Натиснете бутон Ⓑ или «turbo» бутон Ⓒ, за да включите. Дръжте моторния блок с една ръка и купата с другата. Не използвайте приставката за повече от 2 минути.
f) След употреба, натиснете бутоните за освобождавене Ⓓ и свалете моторния блок Ⓐ.
g) Свалете капака.
h) Внимателно извадете ножовете.
i) Извадете нарязаните продукти от купата. Подложката против плъзгане може да се използва и като капак.

Почистване на уреда

Почиствайте моторния блок Ⓐ и задвижващия механизъм на телта за разбиване Ⓗ само с влажна кърпа.
Капакът на приставката за храна (2) и този на резачката могат да се почистват под течаща вода, но не ги потапяйте във вода, както и не се миятв съдомиялна машина.
Препоръчваме да почиствате приставките Julienne веднага след употреба, за да отстраните остатъците от храна във втулките на ножовете. Внимателно поставете режещите части в съдомиялната машина.
При обработката на силно оцветяващи продукти (например моркови), пластмасовите части на уреда могат да се оцветят. Избършете ги с растителна мазнина, преди да ги почистите.

Приставки

(Може да закупите от сервизните центрове на Braun, но в някои страни това не е възможно)

- BC: Приставка за рязане, идеална за нарязване на по-големи количества продукти, както и за приготвяне на шейкове, леки теста и натрошаване на кубчета лед.
- Стойка за стена

Примерна рецепта

Майонеза (използвайте пасиращия накрайник)
Необходими продукти:
200–250 мл олио,
1 яйце (жълтък и белтък),
1 супена лъжица лимонов сок или оцет, сол и пипер на вкус
Приготвяне:
Поставете всички продукти в купата за разбиване, по реда, в който са посочени по-горе. Вкарайте пасатора до дъното на купата. Натиснете «turbo» бутон Ⓒ. Задръжте пасатора в тази позиция, докато продуктите се смесят, след което без да го изключвате бавно започнете да движите нагоре и надолу, докато мойонезата не получи желаната гъстота.

Примерна рецепта: Сливи с ванилия и мед (като пълнеж или за мазане)
(използвайте приставка за кълцане Ⓚ, скорост: «turbo»)
Сипете 60 г мед и 50 г сливи в купата за кълцане и кълцайте в продължение на 10 секунди, а после добавете 30 мл вода (с есенция ванилия) и продължете кълцането за още 3 секунди.

Промени в уреда и/или тази инструкция могат да се извършват без предизвестие.

След изтичане на срока на употреба на уреда
Когато приключи употребата на продукта, отпадъкът, който се образува се събира разделно.
Забранява се изхвърлянето му в контейнери за смесени битови отпадъци.
Изхвърляйте само в определените за това контейнери!
Потърсете информация за възможна повторна употреба.

Производител:
Виж на опаковката

Страна на произход:
Виж на опаковката

Вносител:
Кавен Орбико ООД, Булстат: 131012382, София 1592, ул. Източна Тангента № 161, тел.: 02/ 40 24 900

أمثلة لبعض الوصفات

المايونيز (استخدم الخلاط اليدوي)

٢٠٠ – ٢٥٠ مل زيت
١ بيضة (الصفار والزلال)
١ ملعقة طعام عصير ليمون أو خل
ملح وفلفل حسب الرغبة

ضع كل المقادير داخل الدورق حسب الترتيب المذكور سابقاً. ضع الخلاط اليدوي على قاعدة الدورق. اضغط المفتاح التوربيني © واحرص على أن يبقى الخلاط اليدوي في هذا الوضع حتى يتحول الزيت إلى مستحلب. وبعد ذلك وبدون غلق الجهاز قم بتحريك الخلاط اليدوي لأعلى وأسفل حتى يصل المايونيز إلى القوام المطلوب.

الفانيليا- العسل- الفاكهة المجففة

(كحشو للفطائر المحلاة أو البانكيك)
(استعمل ملحق المفرمة Ⓚ ، السرعة: تيربو)
ضع 60 جم من العسل السميك 50 جم من الفاكهة المجففة داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 30 مل من الماء (بطعم الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

عرضة للتغير بدون إشعار سابق.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له ،نرجو التخلص منه في مواقع التجميع المخصصة لذلك.

الضمـان

يضمن المنتج هذا الجهاز لمدة عامين كاملين اعتباراً من تاريخ الشرء – وذلك علاوة على لضمانات التي يفرضها القـانون على البـائع. وخلال هذه المدة نزيل مجاناً الأعطاب التي يُصاب بها الجهاز والتي تعود إلى سوء في المـادة المصنوع منها أو إلى سوء من المصنع. ولنـا الخيـار في أن نصلح أو نقدم جهازاً جديداً بدلاً منه.
لا يشمل لضمان : الأعطاب النـاتجة عن سوء الاستخدام (استعمال تياركهرباء خاطي، وصل الجهاز بمصدركهربائي غيرمناسب، كسر الجهاز)، التقادم الطبيعي والنواقص التي لا تؤثر تأثيراً كبيراً على عمل الجهاز أو قيمت.
وإذا ما عبثت بالجهاز أو صلحته أية جهة غير مخولة من قبلنـا، أو إذا استعملت قطع غيار غير قطع براون الأصلية، يلتغي لضمان.
لا يكون الضمان نافذ المفعول إلا إذا تم تسجيل تاريخ لشرء على بطاقة الضمان وعلى بطاقة السجل وأكد البـائع ذلك بختمه وتوقيعه. ويمكن الاستفادة من الضمان في جميع البلدان التي يباع فيها هذا الجهاز من قبل شركة براون أو وكيلها التجاري المعتمد.
وفي حال استحقاق المضمان يرجي إرسال الجهاز كاملاً مع بطاقة الضمان بعد إملائها إلى وكيلنا التجاري المعتمد أو إلى أقرب ورشة إصلاح تابعة لشركة براون.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندة

Year of manufacture

To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture.
Example: “642” – The product was manufactured in week 42 of 2006.

عام الصنع

لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع.
الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليـان الى الأسبوع المعين في عام لصنع.
مثـال: « 642 » – تم صنع المنتج في الأسبوع ٤٢ من عام ٢٠٠٦.

فيمكنك استخدامها على سبيل المثال لتقطيع التفاح والجزر والبطاطس النيئة والشمندر والكرنب والجبن (من الناعم إلى المتوسط).
تقوم أدوات تقطيع الرقاقات (6d, 6e) بتقطيع الطعام إلى شرائح طولية رقيقة.
يجب توخي الحذر عند استعمال هذه الأدوات لتجنب الإصابة بالجروح.

a قم بتركيب إحدى الأداتين (6a – 6e) في مقبض الأدوات (6) حتى تثبت في مكانها، ثم ضع مقبض الأدوات فوق المسمار المركزي للوعاء، وقم بتدويره حتى يستقر في موضعه.
b ثبت الغطاء (2) على الوعاء مع وضع التعشيق (2c) أمام مقبض الوعاء. ولإحكام غلق الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، بحيث يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.
c قم بتركيب جزء الموتور في الوصلة حتى يثبت في مكانه، ثم اختر ضبط السرعة وفقاً للإرشادات في الشكل (j).
d ضع الطعام المراد تقطيعه داخل أنبوب التعبئة. واحذر لمس داخل أنبوب التعبئة في حالة تشغيل الجهاز، واستخدم الضاغط (1) دائماً لتعبئة الطعام.
e اضغط المفتاح Ⓑ أو Ⓒ في جزء الموتور، لتشغيل الجهاز.
f بعد الاستعمال، اضغط الأزرار Ⓓ لفصل جزء الموتور.
g لفتح الغطاء ورفعه لأعلى، اضغط تعشيق الغطاء (2c) وقم بتدوير الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة.
h افصل مقبض الأدوات أولاً وقبل تفريغ الطعام المقطع. ولفصل الأداة، اضغط عليها من طرفها العلوي، حتى تبرز من أسفل مقبض الأدوات.

طريقة تشغيل الفرامة

1 الجزء العلوي
2 الشفرة
3 وعاء الفرامة
4 القاعدة المقاومة للانزلاق/الغطاء

الفرامة مناسبة تماماً لفرم اللحوم والجبنة والبصل والأعشاب والثوم والفليفلة (مع الماء) والجزر والجوز واللوز والخوخ الخ.
استعملي مفتاح التيربو Ⓒ عند فرم الموادالصلبة (مثل الجبنة الصلبة).
ملاحظة: لا تفرمي المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة الطيب والبن والحبوب الأخرى.

قبل الفرم ...
– قطّعي اللحم أولاً، الجبنة، البصل، الثوم، الجزر، الفليفلة.
– انزعي العيدان من الأعشاب وغلاف المكسرات الخارجية.
– انزعي العظام والشوائب من اللحم.

لتحقيق أفضل النتائج، رجاء الرجوع لضبط السرعات المقترح في دليل الاستخدام.

a انزعي غطاء الشفرة (2) البلاستيكي بعناية. تنبيه: الشفرة حادة جداً! امسكيها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً. ضعي الشفرة على العمود المركزي لوعاء الفرامة (3). اضغطي على الشفرة وأديري ٩٠ درجة لإقفالها. ضعي وعاء الفرامة دائماً على القاعدة المقاومة للانزلاق (4).
b ضعي المأكولات في وعاء الفرامة.
c ضعي الجزء العلوي (1) على وعاء الفرامة.
d أدخلي جزء المحرك Ⓐ في الجزء العلوي (1) حتى ينطبق في مكانه.
e اضغطي المفتاح Ⓑ أو Ⓒ لتشغيل الفرامة. خلال التحضير، امسكي بجزء المحرك بيد واحدة ووعاء الفرامة باليد الأخرى. لا تستعملي الفرامة لمدة متواصلة تزيد عن دقيقتين.
f بعد الاستخدام، اضغط الأزرار Ⓓ لفصل جزء الموتور، ثم افصل الضاغط.
g ثم انزعي الجزء العلوي.
h انزعي الشفرة بعناية.
i أديري الطعام المحضر من وعاء الفرامة. تستعمل القاعدة المقاومة للانزلاق كغطاء لوعاء الفرامة أيضاً

تنظيف الجهاز

نظف جزء الموتور Ⓐ وصندوق تروس المضرب Ⓗ بقطعة قماش مبللة. ويمكن غسل الغطاء (2) تحت مياه الصنبور، ولكن لا تغمره بالماء أو تضعه في غسالة الأطباق.
ننصح بتنظيف أدوات تقطيع الرقاقات بعد الاستعمال مباشرة لتجنب تراكم بقايا الطعام في الثغرات. ويجب الحرص عند وضع الشفرات والأدوات (6a-6e) في غسالة الأطباق.

عند معالجة الأطعمة الملونة (مثل الجزر) يمكن أن يتغير لون الأجزاء البلاستيكية بالجهاز. امسح تلك الأجزاء بالزيت النباتي قبل تنظيفها.

إكسسوارات

• ملحق الفرامة BC (موجود لدى عميلك أو مراكز خدمات براون): مناسبة تماما لفرم كميات كبيرة بالإضافة إلى اللبن المخفوق (الشيك) إعداد العجائن الخفيفة وهرس مكعبات الثلج.
• حامل للتعليق على الحائط

b ضع المضرب في وعاء، ثم اضغط مفتاح Ⓑ لتشغيله.
c لفصل المضرب، اضغط الأزرار Ⓓ ثم اجذب صندوق التروس لفصله، ثم افصل المضرب عن صندوق التروس.

لتحقيق أفضل النتائج

- استخدم وعاءً أكبر بدلاً من الدورق.
- حرك المضرب باتجاه عقارب الساعة مع إمساكه بشكل مائل قليلاً.

الكريمة المخفوقة:
لا تخفق أكثر من ٤٠٠ مل من الكريمة الباردة (تحتوي على الأقل على ٣٠٪ من الدسم، ٤–٨ درجة مئوية).
ابدأ بسرعة منخفضة «1»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الخفق حتى تصل إلى «15».

ثلج البيض
لا تخفق أكثر من زلال ٤ بيضات.
ابدأ بسرعة متوسطة «7»، ثم قم بزيادة السرعة أثناء الضرب حتى تصل إلى «15».

كيفية تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة ③ (FP)

1 ضاغط
2 غطاء
2a وصلة لجزء الموتور
2b أنبوب التعبئة
2c تعشيق الغطاء
3 شفرة
4 وعاء
5 قاعدة مقاومة للانزلاق (تقوم أيضاً بوظيفة الغطاء)
6 مقبض الأدوات
6a أداة تقطيع الشرائح
6b أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (خشن)
6c أداة تقطيع الأجزاء الصغيرة (ناعم)
6d أداة تقطيع الرقاقات (مستطيلة)
6e أداة تقطيع الرقاقات (مثلثة)

الفرم

(انظر الشكل I مع جدول معالجة الطعام j)
الشفرة (3) مناسبة تماماً لفرم اللحم، الجبن، البصل، الأعشاب، الثوم، الجزر، الجوز، اللوز، القراصيا، الخ. استخدم مفتاح التيربو Ⓒ لتقطيع المواد الصلبة.
ملحوظة: لا تقوم بفرم المواد شديدة الصلابة مثل جوز الطيب وحبوب القهوة والذرة وغيرها من الحبوب.

قبل الفرم ...

- قم أولاً بتقطيع اللحم، الجبن، البصل، الثوم، الجزر، الفلفل.
- انزع عيدان الأعشاب وقشر المكسرات.
- انزع العظام والأوتار والغضاريف من اللحم.

a انزع الغطاء البلاستيكي من فوق الشفرة (3) بعناية. تحذير: الشفرة حادة للغاية! احرص دائماً على إمساكها من العنق البلاستيكي الأعلى. ضع الشفرة فوق المسمار الموجود في مركز الوعاء (4) وقم بتدويرها حتى تستقر في مكانها. ضع الوعاء دائماً فوق القاعدة المقاومة للانزلاق (5).
b ضع الطعام في وعاء الفرم.
c ضع الغطاء (2) فوق الوعاء، مع وضع تعشيق الغطاء (2c) أمام مقبض الوعاء. ولقفل الغطاء، قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة، حتى يصدر تعشيق الغطاء طقة تدل على ثباته فوق المقبض.
d قم بتركيب جزء الموتور Ⓐ في الوصلة (2a) حتى يغلق. تأكد من وجود الضاغط في مكانه.
e للتشغيل، اضغط المفتاح Ⓑ أو Ⓒ في جزء الموتور وامسك الوعاء بيدك الأخرى.
f بعد الاستخدام، اضغط الأزرار Ⓓ لفصل جزء الموتور، ثم افصل الضاغط.
g اضغط تعشيق الغطاء (2c) وقم بتدوير الغطاء (2) في عكس اتجاه عقارب الساعة لفتحه ورفعه لأعلى.
h/i لخلع الشفرة، قم بتدويرها وجذبها بحذر، ثم أخرِج الطعام المفروم.

خلط العجينة الخفيفة

يمكنك أن تستخدم الشفرة (3) أيضاً في خلط العجينة الخفيفة مثل خليط البانكيك أو عجينة الكيك التي تحتوي على حوالي ٢٥٠ جرام من الدقيق.
على سبيل المثال، لتحضير خليط البانكيك، ضع السوائل أولاً داخل الوعاء، ثم أضف الدقيق، وأخيراً البيض. اضغط المفتاح التوربيني Ⓒ لتخفق الخليط حتى يصبح ناعماً.

تقطيع الشرائح أو القطع الصغيرة

(انظر الشكل II مع جدول معالجة الطعام j)
باستخدام ملاحق أداة التشريح (6a)، يمكنك الحصول على شرائح الخيار والبصل والمشروم والتفاح والجزر والبطاطس النيئة والكرنب الفجل وغيرها. أما ملاحق أداة التقطيع (6b, 6c)،

عربي

صممت منتجاتنا لتتفق مع أعلى مستويات الجودة في الأداء والتصميم. نرجو أن تستمتعوا باستعمال هذا الجهاز الجديد من براون.

إرشادات هامة

رجاء قراءة جميع الإرشادات جيداً قبل استعمال الجهاز.



- رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات (6a-6e) حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.
- ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.
- صمم الجهاز بحيث يستخدم للكميات المنزلية المعتادة.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء عند تركه، وقبل تركيبه، فكه، تنظيفه، أو تخزينه.
- تأكد قبل تشغيل الجهاز من أن الفولتية مطابقة لتلك المدونة أسفله.
- خاصةً عند استخدام الخلاط اليدوي الملحق داخل السوائل الساخنة، لا ترفع عمود الخلاط من السائل أو تغمره داخله أثناء تشغيل الجهاز.
- يجب عدم وضع الجزء الخاص بالموتور Ⓐ أو صندوق تروس المضرب Ⓗ تحت الماء الجاري، أو غمرهما بالماء.
- لا يمكن وضع الدورق Ⓖ داخل الميكروويف.
- قبل تشغيل أداة إعداد الطعام الملحقة Ⓙ، تأكد من أن تعشيق الغطاء (2c) مثبت جيداً وأن الضاغط (1) في مكانه.
- لا تضع أية أدوات سوى الضاغط (1) داخل أنبوب التعبئة أثناء استخدام الجهاز.
- يجب إطفاء الجهاز قبل نزع الغطاء (2).
- يمكن غسل الغطاء (2) تحت الماء الجاري، ولكن احرص على عدم غمره بالماء أو تنظيفه داخل غسالة الأطباق.
- لا يمكن وضع الوعاء (4) داخل الميكروويف.
- أجهزة براون الكهربائية مطابقة لمواصفات الأمان المعتمدة. اعهد بالجهاز لأحد وكلاء خدمة وصيانة براون المعتمدين لأي إصلاح أو تغيير بالسلك الرئيسي، حيث يمكن أن تؤدي أية أخطاء في الإصلاح إلى تعريض المستخدم لمخاطر جسيمة.

وصف الجهاز

Ⓐ جزء الموتور
Ⓑ مفتاح التشغيل/الإطفاء بسرعات متعددة
Ⓒ مفتاح التيربو
Ⓓ أزرار فك الأجزاء العاملة
Ⓔ منظم السرعة المتغيرة
Ⓕ عامود الخلاط
Ⓖ دورق القياس بغطاء محكم
Ⓗ صندوق تروس المضرب
Ⓘ مضرب
Ⓙ أداة إعداد الطعام ملحة
Ⓚ الفرامة (HC)

ضبط السرعة

عند تشغيل المفتاح Ⓑ، تكون سرعة الخلط وفقاً لوضعية منظم السرعة المتغيرة Ⓔ. فكلما زاد ضبط السرعة، كلما كانت عملية الفرم أسرع والخليط أكثر نعومة.
للحصول على اقصى سرعة للخلط، اضغط مفتاح التيربو Ⓒ. كما يمكنك استخدام مفتاح التيربو للحصول على ذبذبات فورية قوية بدون الحاجة لاستخدام منظم السرعة.
ننصح بالضبط التالي للسرعات وفقاً لاستخدامك:

الخلاط اليدوى	turbo ... 1
المضرب	15 ... 3
أداة إعداد الطعام الملحقة	انظر جداول السرعة في صور بالأجزاء (j).
الفرامة	انظر جداول السرعة في صور بالأجزاء (j).

كيفية تشغيل الخلاط اليدوي ①

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير جميع أصناف الأطعمة السائلة والصلصات والحساء والمايونيز وطعام الأطفال، ولخلط جميع أنواع المشروبات والميلك شيك.

a قم بتركيب جزء الموتور Ⓐ في عامود الخلاط Ⓕ حتى يستقر في موضعه المحكم.
b ضع الخلاط اليدوي عمودياً داخل الوعاء، ثم اضغط المفتاح Ⓑ أو مفتاح التيربو Ⓒ.
c بعد الاستعمال، اضغط الأزرار Ⓓ لفصل عامود الخلاط.

يمكن تشغيل الخلاط اليدوي داخل دورق القياس Ⓖ أو أي وعاء آخر. وعند استخدام الخلاط في الوعاء مباشرةً أثناء الطبخ، يجب إبعاد الوعاء عن النار أولاً، وذلك لحماية الجهاز من السخونة الزائدة.

كيفية تشغيل المضرب ②

استخدم المضرب فقط لخفق الكريمة وضرب زلال البيض وخلط عجينة الكيك الإسفنجي وخلطات الحلويات سابقة التجهيز.

a قم بتركيب المضرب Ⓘ في صندوق تروس المضرب Ⓗ، ثم قم بتركيب جزء الموتور Ⓐ في صندوق التروس حتى يستقر في مكانه ويقفل

Deutsch

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee
We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 0 800 944 802 (ou se référez à http://www.service.braun.com) pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Polski

Warunki gwarancji
1. Procter & Gamble International Operations SA z siedzibą w Route de St-Georges 47, 1213 Petit Lancy 1 w Szwajcarii, gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliżej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w opakowaniu należycie zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Naprawom gwarancyjnym nie podlegają także inne uszkodzenia powstałe w następstwie okoliczności, za które Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności zawinione przez Pocztę Polską lub firmy kurierskie.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna jedynie z dokumentem zakupu i obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu i zwrotnego postawienia go do dyspozycji Kupującego.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania, których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie

traktowane jako naprawa gwarancyjna, chyba, że oczyszczenie jest niezbędne do usunięcia wady w ramach świadczeń objętych niniejszą gwarancją i nie stanowi czynności, o których mowa w p. 6.
8. Gwarancją nie są objęte:
   a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
   b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
      – używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
      – niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
      – używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
      – napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu powoduje utratę gwarancji;
      – przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych;
   c) części szklane, żarówki, oświetlenia;
   d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy, modelu sprzętu i daty jego zakupu potwierdzonej pieczątką i podpisem sprzedawcy albo paragonu lub faktury zakupu z nazwą i modelem sprzętu, karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Záruka
Poskytujeme dvojletou záruku na výrobek s platností od data jeho zakoupení. V záruční lhůtě bezplatně odstraníme všechny vady přístroje zapříčiněné chybou materiálu nebo výroby, a to buď formou opravy, nebo výměnou celého přístroje (podle našeho vlastního uvážení). Uvedená záruka je platná v každé zemi, ve které tento přístroj dodává společnost Braun nebo její pověřený distributor.

Záruka se netýká následujících případů: poškození zapříčiněné nesprávným použitím, běžné opotřebování (například plátků holicího strojku nebo pouzdra zastřihávače), jakož i vady, které mají zanedbatelný dosah na hodnotu nebo funkci přístroje. Pokud opravu uskuteční neautorizovaná osoba a nebudou-li použity původní náhradní díly společnosti Braun, platnost záruky bude ukončena.

Pokud v záruční lhůtě požadujete provedení servisní opravy, odevzdejte celý přístroj s potvrzením o nákupu v autorizovaném servisním středisku společnosti Braun nebo jej do střediska zašlete.

Slovenský

Záruka
Poskytujeme dvojročnú záruku na výrobok s platnosťou od dátumu jeho zakúpenia. V záručnej lehote bezplatne odstránime všetky poruchy prístroja zapríčinené chybou materiálu alebo výroby, a to buď formou opravy, alebo výmenou celého prístroja (podľa nášho vlastného uváženia). Uvedená záruka je platná v každom štáte, v ktorom tento prístroj dodáva spoločnosť Braun alebo jej poverený distribútor.

Záruka sa netýka nasledujúcich prípadov: poškodenie zapríčinené nesprávnym použitím, normálne opotrebovanie (napríklad plátkov holiaceho strojčeka alebo puzdra zastrihávača), ako aj poruchy, ktoré majú zanedbateľný účinok na hodnotu alebo funkciu prístroja. Ak opravu uskutoční neautorizovaná osoba a ak sa nepoužijú pôvodné náhradné súčiastky spoločnosti Braun, platnosť záruky bude ukončená.

Ak v záručnej lehote požadujete vykonanie servisnej opravy, odovzdajte celý prístroj s potvrdením o nákupe v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho do strediska zašlite.

Magyar

Garancia
A vásárlás napjától számított 2 évig tartó garanciát biztosítunk a termékre. A garancia-időszakon belül minden anyag- és kivitelezési hibát díjmentesen helyrehozunk, belátásunk szerint vagy javítva, vagy cserélve a készüléket. Ez a garancia minden olyan országra kiterjed, ahol a készülék a Braun vagy annak kijelölt viszonteladója forgalmazásában kapható.

A garancia nem fedi a következőket: nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező károsodás; kopás és elhasználódás (pl. a borotva szita- és vágókazettája); illetve a készülék értéke és működése szempontjából elhanyagolható jellegű hibák. A garancia érvényét veszti, ha a javítást erre nem jogosult személy végzi, és ha nem Braun alkatrészeket használnak.

A garancia-időszakon belüli javításhoz adja le vagy küldje el a teljes készüléket a vásárláskor kapott számlával együtt valamely hivatalos Braun Ügyfélszolgálati Szerviz-központnak vagy a vásárlás helyén.

Hrvatski

Jamstvo
Za ovaj proizvod jamčimo jamstveno razdoblje od 2 godine od dana kupnje. U okviru tog razdoblja besplatno ćemo otkloniti bilo kakvu neispravnost uređaja do koje je došlo zbog zamora materijala ili pogrešaka u radu ili popravkom ili zamjenom uređaja ovisno o procjeni.
Ovo jamstvo vrijedi za svaku zemlju u kojoj ovaj uređaj distribuira Braun ili njegov ovlašteni distributer.

Ovo jamstvo ne pokriva: štetu nastalu zbog nepravilne upotrebe, normalno trošenje materijala (npr. u slučaju trošenja mrežice na uređaju za brijanje), kao i oštećenja koja imaju neosporan utjecaj na vrijednost ili rad uređaja. Jamstvo prestaje vrijediti ako popravke vrše neovlaštene osobe te ako se ne koriste originalni Braunovi dijelovi.

Ako tijekom jamstvenog razdoblja zatrebate servis, donesite ili pošaljite cijeli uređaj zajedno s računom na adresu Braunovog ovlaštenog servisnog centra.

Servisna mjesta:
Poštovani, u koliko niste u mogućnosti riješiti Vaš problem putem priložene servisne mreže, molimo Vas da nazovete broj 091 66 01 777 kako bi dobili daljnje upute.

Singuli d.o.o., 10000, Zagreb, Primorska 3, ✆ 01 37 72 644, 01 66 01 777
Elektromehaničarski obrt „Marković“, 42000, Varaždin, K.Filića 9, ✆ 042 21 05 88
Elektromehaničarski obrt „Marković“, 42240, Ivanec, Mirka Maleza 39, ✆ 042 78 42 99
ELMIN vl. Božidar Jakupanec, 48350, Đurđevac, Ruđera Boškovića 20, ✆ 048 81 33 65
Obrt za trgovinu i servis „Ježić color servis“ vl. Alen Jurić, 43000, Bjelovar, Petra Zrinskog 13, ✆ 043 24 35 00
TI-SAN d.o.o., 33000, Virovitica, Strossmayerova 9, ✆ 033 80 04 00
G-SERVIS d.o.o., 33520, Slatina, Grigora Viteza 2, ✆ 033 55 25 29
Kumex d.o.o., 31000, Osijek, Prolaz J. Leovića 5, ✆ 031 37 34 44
Konikom d.o.o., 31000, Osijek, Jablanova 43, ✆ 031 49 48 85
RTV servis vl. Mijo Kalaica, 34310, Pleternica, A.M.Relković 6, ✆ 034 25 20 00
Sorić elektronika, 44000, Sisak, A. Stračevića 35, ✆ 044 54 91 17
E.E.K.A., 51000, Rijeka, Baštijanova 36, ✆ 051 22 84 01
Čulig d.o.o., 47000, Karlovac, Banija 2, ✆ 047 41 59 55
Tehno - Jelčić, **vl. Josip Jelčić**, 22000, Šibenik, 8. DAL. UDAR. BRIGADE 71, ✆ 022 34 02 29
ALTA d.o.o., 23000, ZADAR, Vukovarska 3c, ✆ 023 32 76 66
Merc & Dujmović, 21000, SPLIT, Alojza Stepinca 6, ✆ 021 53 77 80

Slovenski

Garancijski list
Za izdelek velja dveletna garancija, ki začne veljati z datumom izročitve blaga. Proizvajalec jamči, da bo izdelek deloval v garancijskem roku ob pravilni uporabi v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili. V garancijski dobi bomo brezplačno odpravili vse okvare izdelka, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi, tako da vam bomo izdelek po naši presoji popravili ali v celoti zamenjali.
Če pooblaščeni servis vašega izdelka ne popravi v 45 dneh, imate pravico zahtevati nov izdelek. Za sprejem v reklamacijo se šteje dan, ko je izdelek sprejet v pooblaščeni servis ali v trgovino, kjer ste izdelek kupili.
Čas zagotavljanja servisa, vzdrževanja, nadomestnih delov in priklopnih aparatov je 3 leta po preteku garancijskega roka.
Popravila na domu zaradi zahtevnosti in neprenosljivosti sodobne servisne opreme in razpoložljivosti rezervnih delov niso mogoča.
Garancija velja na območju Republike Slovenije, pa tudi v vseh državah, kjer izdelek dobavlja podjetje Braun ali njegov pooblaščeni distributer.
Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Garancija ne velja:
- Za okvare, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali rabe oziroma napake, ki imajo zanemarljiv učinek na vrednost in delovanje izdelka.
- Ob vsakem posegu nepooblaščene osebe ali kakršnekoli druge predelave izdelka in če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi rezervni deli.

Za popravilo v garancijski dobi celotno napravo skupaj z računom in/ali izpolnjenim garancijskim listom odnesite ali pošljite na pooblaščeni servisni center Braun:
Jože Ježek
Cesta 24. junija 21
1231 Črnuče – Ljubljana
Tel. št.: +386 1 561 66 30
E-mail: jezektrg.servis@siol.net
Za dodatne informacije smo vam na voljo na brezplačni telefonski številki 080 2822.

Română

Garanţie
Acordăm o garanţie de 2 ani pentru acest produs, de la data achiziţionării. Durata medie de utilizare: 5 ani, cu condiţia respectării instrucţiunilor de utilizare si efectuării intervenţiilor tehnice numai de către personalul service autorizat.
În perioada de garanţie vom remedia gratuit neconformităţile aparatului, prin repararea sau înlocuirea produsului, după caz. Această garanţie este valabilă în orice ţara în care acest aparat este furnizat de către compania Braun sau de către distribuitorul desemnat al acesteia. Repararea sau înlocuirea produselor se va efectua în cadrul unei perioade rezonabile de timp (maxim 15 zile de la data aducerii la cunoştinţă a neconformităţii).
Prezenta garanţie nu acoperă: defectele datorate utilizării necorespunzatoare, uzurii normale (de ex: ale sitei aparatului sau ale blocului de taiere), precum si defectele care au un efect neglijabil asupra valorii sau funcţionării aparatului. Garanţia devine nulă dacă se efectuează reparaţii de către persoane neautorizate şi dacă nu se utilizează componente originale Braun.
Pentru a beneficia de service în perioada de garanţie, prezentaţi produsul împreună cu factura (bonul/chitanţa de cumpărare) la una dintre unităţile service agreate.

PUNCT CENTRAL DE SERVICE BRAUN
Şos. Viilor, Nr.14, Corp Clădire C2, Etaj 2, Biroul nr.3, Sector 5, Bucureşti (acces din Str. Năsăud)
Tel: 021–224.00.47
Mobil: 0722.541.548
E-mail: service.braun@interbrands.ro

Русский

Гарантийные обязательства BRAUN
Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.
В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.

В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с законом «О защите прав потребителей».
Гарантия обретает силу, только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинального руководства по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.
Эта гарантия действительна в любой стране, в которую это изделие поставляется фирмой BRAUN или назначенным дистрибьютором, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.
Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) и нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.
Эта гарантия теряет силу, если ремонт производился не уполномоченным на то лицом, и если использованы не оригинальные детали BRAUN.
В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания BRAUN.
Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.
Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.
В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О Защите прав потребителей» фирма BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.
Изделия BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:
– дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
– использование в профессиональных целях;
– нарушение требований руководства по эксплуатации;
– неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
– внесение технических изменений;
– механические повреждения;
– повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
– для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
– для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуйте проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.
В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

Українська

Гарантійні зобов’язання виробника
Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу або з дати його виробництва, у разі відсутності або неналежного оформлення гарантійного талону на виріб.
Протягом гарантійного періоду ми безкоштовно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.
У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.
Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.
Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється представником компанії виробника або призначеним дистриб’ютором, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.
Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.
Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальне зношування сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні запасні частини виробника.

У випадку пред’явлення рекламації за умовами даної гарантії, передайте виріб у повному комплекті згідно опису в оригінальній інструкції з експлуатації разом з гарантійним талоном у будь-який сервісний центр, який офіційно вповноважений представником компанії виробника.
Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

– дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
– використання з професійною метою або з метою отримання прибутку;
– порушення вимог інструкції з експлуатації;
– невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
– здійснення технічних змін;
– механічні пошкодження;
– для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будьякі пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
– пошкодження з вини тварин, гризунів та комах (в тому числі у випадках знаходження гризунів та комах усередині приладів)
– для бритв – зім’ята або порвана сітка.

Увага! Гарантійний талон підлягає вилученню в разі звернення до сервісного центру з проханням про виконання гарантійного ремонту. Після проведення ремонту гарантійним талоном буде вважатися заповнений оригінал листа виконаного ремонту зі штампом сервісного центру та підписаний споживачем про отримання виробу з ремонту. Гарантійний термін подовжується на період, який даний виріб знаходився в сервісному центрі в ремонті.
В разі виникнення труднощів з виконанням гарантійного та післягарантійного обслуговування, прохання звертатися до інформаційної служби сервісу представника компанії виробника в Україні.
Телефон гарячої лінії 0 800 505 000.
Дзвінки по Україні зі стаціонарних телефонних номерів є безкоштовними.
Дзвінки з мобільних телефонів оплачуються згідно тарифів відповідного оператора.
Також можна отримати додаткову інформацію на сервісному порталі виробника в інтернеті www.service.braun.com

Български

Гаранция
Нашите продукти са с гаранция 2 години, считано от датата на покупката. В рамките на гаранционния срок безплатно се отстраняват дефектите в материалите и производството чрез поправка, смяна на части или целия уред, по преценка на сервизния център. Тази гаранция се признава във всички страни, където Braun и неговият изключителен дистрибутор продават този уред и няма ограничение за внос или официална разпоредба не забранява да се извърши предвиденото гаранционно обслужване.
Гаранцията не покрива: повреди от неправилна употреба (работа при неподходящо напрежение, включване в неподходящ източник на електрически ток, счупване); износване и незначителни дефекти, които не пречат на нормалната работа на уреда. Гаранцията не се признава при поправка на уреда от неоторизирани лица или ако не са използвани оригинални резервни части на Braun.

Гаранцията е валидна при правилно попълнени: дата на покупката, печат и подпис в гаранционната карта.

За всички рекламации, възникнали в гаранционния срок, изпратете уреда както и гаранционната му карта в най-близкия сервиз на Braun. За справки 0800 11 003 – национален телефон на БГ сервиз без увеличение на телефонната услуга или www.bgs.bg.